



# IGP PAYS D'OC

## DOMAINE DES LAURIERS

### Rosé « Paredaux »

### Frais, fruits rouges et blancs



**Cépages** : 40% Syrah ; 60% Cinsault

**Sol** : Coteaux de marnes.

**Vinification** : Agriculture Raisonnée.

Vendanges de nuit pour la fraîcheur. Transport de la vendange par remorque tout inox à chapeau hermétique. Processus de vinification sous gaz inerte. Pressurage pneumatique et contrôle des températures par thermo plaque. Fermentation de 3 semaines.

**Dégustation** : Une belle robe pâle, d'un rose saumoné. Nez jeune et puissant de fruits rouges et blancs. Bouche aromatique avec du fruit et de la fraîcheur.

**Accord mets/vin** : Servir très frais, entre 8 et 10°C, pour accompagner vos salades, vos grillades et tous vos repas d'un soir d'été.