



AOP COTES DE THONGUES

DOMAINE DE LA CROIX
BELLE

Rosé « Les Champs des
grillons »



Cépages : Grenache noir, Syrah, Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo calcaire

Vinification : Traditionnelle, à basse température. Rosé issu de pressurage direct, stabulation sur bourbes. Elevage de 4 à 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Dégustation : Robe très pâle, couleur rosée aux légers reflets violets. Nez marqué par des notes florales et épicées. Subtil et harmonieux en bouche, ce rosé vous surprendra par sa grande finesse.

Accord mets/vin : Servir à 12-13°C sur un repas méditerranéen, estival et aussi tout au long de l'année sur une cuisine traditionnelle, épicée ou asiatique.