



IGP DE L'ARIEGE

DOMAINE DE LASTRONQUES

Rosé « Pinot noir »



Cépages : 100% Pinot noir

Terroir : Coteaux argilo-calcaire.

Teneur en alcool : 13% Vol.

Dégustation : Le vin présente une belle robe saumonée. Le nez est léger et fruité. En bouche ce rosé est fruité et expressif avec une belle rondeur.

Suggestion : Ce rosé se boit frais aux alentours de 8°C. Il accompagnera parfaitement un apéritif, des salades, des légumes d'été et même une tarte aux fruits en dessert.