

LE ROSÉ D'AURÉ

APPELLATION: AOP SAINT CHINIAN

Alcool : 13% vol **Rendement :** 45hl/ha

Terroir : Schisteux

Cépage :

40% grenache, 60% syrah

Vinification :

Pressurage direct, fermentation à basse température.

Dégustation :

Féminin, frais et gourmand. La syrah exprime tous ses arômes à dominante fruits rouges. Bouche croquante, souple, ample, généreuse.

Accord mets et vins :

Il pourra se servir frais et accompagnera avec élégance tout le repas et également vos apéritifs.

Durée de garde : 2 ans

Service : entre 8 et 10°C

Domaine Carriere Audier
Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

