

MARION ROSÉ

APPELLATION : AOP SAINT CHINIAN

Alcool : 12.5 % vol **Rendement :** 45hl/ha

Terroir : schisteux

Cépages :

40% grenache, 60% syrah

Vinification :

pressurage direct, fermentation à basse température.

Dégustation :

Ce Saint-Chinian vous séduira par sa rondeur et ses arômes de fruits rouges.

Bouche croquante, souple, ample, généreuse.

Accord mets et vins :

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

Durée de garde : 2 à 3 ans

Service : entre 8 et 10°C

Distinction :

Millésime 2019: Lyon Or

Domaine Carriere Audier

Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

