

Marion Rosé

Appellation AOP Saint-Chinian



Alcool 12,5%

Rendement 45 hl/ha

Terroir schisteux

Cépages 50% Grenache, 50% 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 2024 : Lyon Argent

DOMAINE CARRIÈRE AUDIER

Le village, 34390 Vieussan

Tel 06.79.29.37.23

Mail jerome.audier@wanadoo.fr