



# Mas De Bayle

## Languedoc - Rosé

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Appellation :** Languedoc

**Cuvée :**

**Couleur :** Rosé

**Millésime :**

**Cépages :** Cinsault (20%) / Grenache (80%)

**Alcool :** 12 %

**Contenance :** 75 cl



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pressurage direct.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grise, pâle, reflets rosés.

**NEZ :** Délicat, subtils arômes d'agrumes, légers arômes de pêche.

**BOUCHE :** Aromatique, légères notes d'agrumes, légèrement minérale, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 8° et 12°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2019



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Huitres, Poissons grillés

Powered by **Plugwine**

