

Domaine De La Ferme Blanche

Cassis Rosé 2020



Région :	Provence-Corse
Appellation :	Cassis
Couleur :	Rosé
Millésime :	2020
Cépages :	Carignan (4%) / Cinsault (43%) / Grenache (43%) / Mourvèdre (10%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Assemblage, Collage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur corail, pâle, reflets saumonés.

NEZ : Frais, fruité, arômes d'eglantine, généreux arômes de fruits frais, légers arômes de framboise, légers arômes de fruits à noyau.

BOUCHE : Féminine, généreuse, soyeuse, légères notes d'eglantine, légères notes de framboise, généreuses notes de fruits à noyau, tanins élégants, tanins charnus, tanins arrondis, rond, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A consommer entre 2021 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Viandes blanches, Volailles, Spécialités asiatiques, Cuisine méditerranéenne

Powered by **Plugwine**

