



Domaine Du Pech De L'Escale

Gourmandise

Languedoc - Rosé 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	Gourmandise
Couleur :	Rosé
Millésime :	2017
Cépages :	Cinsault (40%) / Grenache (35%) / Vermentino ou Rolle (25%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Eraftage.
Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, limpide, reflets corail.
NEZ : Délicat, fruité, subtils arômes d'abricot, subtils arômes d'agrumes.
BOUCHE : Fraîche, intense, acidulée, notes d'abricot, notes d'agrumes, tanins frais, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Coquillages, Viandes blanches grillées

Powered by **Plugwine**

