

# Rosé

## Côtes du Forez AOC Rosé

***Vin produit à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique.***

« contrôlé par QUALITE-France-SAS FR-BIO10–Le GUILLAUMET-92046 LA DEFENSE Cedex »

<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Terroir</b>	<b>Granitique</b>
<b>Vendanges et Vinification</b>	Vendanges manuelles <b>Rosé de Pressée</b> , la fermentation alcoolique s'effectue dans le jus. La fermentation malo-lactique est complète. <b>Les rosés</b> sont des vins très <b>frais et aromatiques</b> , plaisants à <b>boire</b> dans leur <b>jeunesse</b> .
<b>Description</b>	Couleur rosée assez soutenue avec des <b>reflets saumon</b> . Nez <b>fruité</b> avec d'agréables <b>notes florales</b> . Bouche <b>fraîche</b> et équilibrée avec des <b>notes fruitées</b> (pêche).
<b>Dégustation</b>	Vin très <b>agréable</b> qui fait penser aux <b>vacances</b> . A <b>boire frais</b> , autour de <b>10°C</b> . Il accompagne idéalement les petits <b>repas d'été</b> sur la terrasse ou les <b>pique-niques</b> . Au menu : salades diverses, charcuteries ou viandes froides, barbecues, pizzas et tartes à la tomate.