

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 »

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