

Initiales



Le goût de l'élégance

MILLESIME

2021

CEPAGE & DENOMINATION

Assemblage de Marselan (dominante) & Mourvèdre
IGP CEVENNES

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe lumineuse aux reflets saumonés. Nez délicat avec des notes fruits rouges (groseille, framboise) et baies sauvages (arbouse des garrigues). Bouche sur la fraîcheur et la finesse. Attaque souple et ample, ponctuée d'une pointe de fraîcheur et d'un zest d'agrumes.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, Tapas (tellines, moules, Calamar, Accras de morue), Entrées et brochettes estivales, Poissons grillés (daurade, loup)

DISTINCTION

OR Concours Général Agricole de Paris

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. A boire dans l'année.

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ha. Mi- coteau argilo-calcaire.

VINIFICATION

Rosé issu d'un pressurage direct - macération de bourbes - vinification basses températures.

DESCRIPTION

Bouteille Pompadour blanche 75 cl et bouchon en verre.
Carton debout 6 bouteilles, personnalisé M, avec intercalaires.

