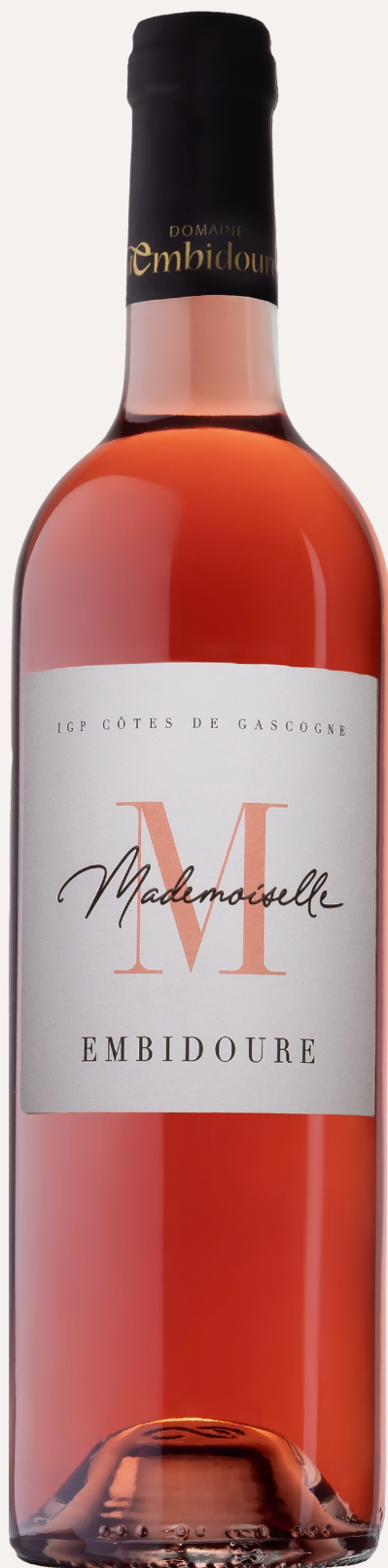


MADemoiselle ROSÉ

Rosé de saignée, d'une belle couleur rubis. Vin généreux et authentique qui dévoile en bouche ses arômes tendres et harmonieux de framboise.



100% marselan

Vendange mécanique, égrappage.
Fermentation en cuve inox thermorégulée.
Vinification classique.



Le raisin est foulé et mis en cuve, après macération d'une nuit, une partie du jus est retiré.



A déguster très frais en apéritif, il accompagne parfaitement les amuse-bouche, les melons jambons, les verrines de légumes, les sushis ainsi que les viandes grillées.



Cuve inox thermorégulée.



Très frais 5-6°C.



A consommer dans l'année
idéalement.