



LES CENTENAIRES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Rosé 2017
Cinsault 50%
Carignan 50%

TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche Méditerranée

NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de fruits rouges, d'estragon avec une pointe d'agrumes. Une bouche fraîche et désaltérante

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification en cuve inox, fermentation à froid (<18°C)

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12°

APOGÉE : 2018 / 2019

ACCORDS METS ET VINS

Grillades de porc noir, de rougets, salades d'été, fromages de chèvre et de brebis

