



CLOS DES CENTENAIRES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

Rosé 2016
Cinsault 100%

TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche Méditerranée

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe légère aux reflets ciel. Au nez, les agrumes, la fraise fraîche se marient à l'estragon. La bouche est tendue, vive, avec ces arômes fruités et floraux se terminant sur une note saline et minérale

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12°

APOGÉE : 2018

ACCORDS METS ET VINS

Salade de petits supions, chorizo et fenouil.
Risotto aux palourdes et petits pois. Rouget farci de petits légumes du potager

