



LES CENTENAIRES

AOP Costières de Nîmes

Rosé 2018

Syrah 40%
Mourvèdre 30%
Cinsault 20%
Carignan 10%

TERROIR

Galets roulés Villafranchiens, climat proche Méditerranée

NOTES DE DEGUSTATION

Robe couleur pêche. Des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche et ronde avec une fin minérale.

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 12°

APOGEE : 2018/2019

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, grillades de gambas flambées, fromage frais

