

Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2022



Présentation :

Bouteilles Blanches Coracao
Palette 105 x 6 = 630 Cols

Terroir :

Sur les coteaux argilo-calcaires

Vinification :

Egrappage puis macération pelliculaire à froid pendant 12 heures. Fermentation à basse température

Encépagement :

Cinsault 70%, Grenache 25%, Syrah 5%

Dégustation :

Visuel : Rose framboise pâle, légèrement saumonée.
Nez : Intense. de rose trémière, de fruits rouges frais.
Bouche : Equilibre frais et friand. Croquant. Notes de fruits rouges et d'agrumes

Mets et vins :

On pourra déguster ce vin frais à loisir lors d'un barbecue ou d'un déjeuner sur l'herbe.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

1865 Route de Vaison 84110 SEGURET - Tél. 04 90 46 91 13 - adv@vignerons-roaix-seguret.fr