

Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2023

**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 : Couleur magnifique, rose framboise pâle à reflets vifs
Nez : Très aromatique, sur un fruité complexe avec une attaque légèrement amylique qui se prolonge par du fruit exotique
Bouche : Belle entame, charnu et plein. Gras en milieu, avec une belle tension en finale. Fruit exotique et zeste d'agrumes.
Finale salivante et saline.

Mets et vins :

Très joli rosé aussi bien à l'apéritif que sur un repas gastronomique.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

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