

Côtes du Rhône Villages Séguret Rosé 2025

**Présentation :**

Bouteilles Blanches Bourgogne
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: Magnifique robe rose framboise très pâle aux reflets bleutés.

Nez: Intense et expressif, marqué par des arômes de fruits exotiques frais et mûrs.

Bouche: Charnue et croquante, dévoilant des notes de fruits de la passion et de mangue. La finale, légèrement agrumée, est soutenue par une belle minéralité et une bonne persistance en bouche.

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 - commercial@vignerons-roaix-seguret.fr