



Les Terrasses de Murviel rosé

Gastronomique, rond



AOP St Chinian / Millésime 2022



Cépages :

60% Grenache noir, 20% Cinsault, 20% Mourvèdre



Terroir : argilo - calcaire

Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer la maturité et donc la date optimale des vendanges.



Vinification :

Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique à basse température. Elevage sur lies fines avec batonnage régulier pendant 2 mois puis assemblage.



Dégustation :

Robe rose vif, teinte framboisée
Nez floral, pointe de pêche blanche
Attaque ronde contrebalancée par une fraîcheur persistante, soutenue par des notes de fraises bien mûres



Accords mets & vins

A déguster entre 12 et 14°C

Accompagnera vos repas d'été ou alors tout au long de l'année lors de vos apéritifs (tapas)