

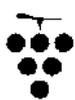


Les Terrasses de Murviel rosé

Gastronomique, rond



AOP St Chinian / Millésime 2023



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)

