

Hommage

ROSE – 2024

DÉNOMINATION IGP PAYS D'OC

CÉPAGES Syrah

DEGRÉ 13 %vol

pH 3,41

ACIDITÉ TOTALE 3,07

DESCRIPTIF
*Robe : rose moyen, élégante, ni pâle ni foncée.
Nez : fruité et complexe, arômes de cerise et
fraise frais, équilibre et finesse remarquables.
Bouche : dense et longue, gastronomique,
fraîche et harmonieuse.*

TERROIR
*Diversité de notre terroir, avec des vignes
proches de la mer et des sols argilo-sablonneux.
Nos vins sont le fruit d'un dialogue entre mer et
garrigues. Richesse de notre terroir, des sols
sablonneux proches de la mer jusqu'aux sols
caillouteux constitués de grès calcaire et de
marne sur nos coteaux.*

VINIFICATION
*Récolte des parcelles sélectionnées.
Pressurage direct, stabulation au froid sur
bourbes fines, débourage statique,
fermentation alcoolique traditionnelle à
T 14-16°C, élevage en cuve béton sur lies.*

SERVICE
10-12°C
Conservation : 2 – 3 ans.
Accords : saumon grillé au citron et herbes
fraîches, tartare de tomates et basilic.



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Bourgogne Authentique
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
 - Poids : 650gr
- Bouchon : DIAM 3



Les Coteaux de Montpellier
Saint-Geniès-des-Mourgues



Av. de Beaulieu, 34160 - Saint-Geniès-des-Mourgues
commercial@lescoteauxdemontpellier.fr
lescoteauxdemontpellier.fr
+33 4 67 86 21 99