

Sous un nouveau jour

ROSE – 2025

DÉNOMINATION IGP PAYS D'OC

CÉPAGES Grenache

DEGRÉ 13 %vol

pH 3,37

ACIDITÉ TOTALE 3,38

DESCRIPTIF
*Robe : rose pâle, élégante.
Nez : gourmand, notes de fruits rouges, puis des notes florales (fleur d'oranger), avec une touche minérale presque saline.
Attaque en bouche : fraîche et désaltérante, de bonbon acidulé.*

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 parcellaire de nuit pour la préservation aromatique et sanitaire des baies. Pressurage direct, débourage statique, fermentation alcoolique traditionnelle à T 14-16°C, élevage en cuve béton sur lies. Sélection et assemblages de nos cuves.

SERVICE
*Service : 8-10 °C
Accords : idéal à l'apéritif, avec tapas, poissons grillés, cuisine méditerranéenne ou plats estivaux légers.*



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Bourgogne Evolution
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
 - Poids : 420 gr
- Bouchon : DIAM 2



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