

INSANIA

ROSE – 2025

DÉNOMINATION IGP PAYS D'OC

CÉPAGES Syrah, Grenache

DEGRÉ 12,5 %vol

pH 3,47

ACIDITÉ TOTALE 3,07

DESCRIPTIF
*Robe : rose, nuance de pêche.
Nez : riche aromatique de fruits rouges frais et de bonbons acidulés.
Bouche : expressive et longue, finale fraîche et aromatique.*

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 par cépage 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 assemblage de nos meilleurs cuves.

SERVICE
*Service entre 10 et 12°C
Accords : idéal à l'apéritif, avec salades, grillades, cuisine estivale ou plats méditerranéens.*



CARACTÉRISTIQUE BOUTEILLE :

- Type : Calliope
- Couleur : Blanche
- Contenance : 75 cl
- Poids : 580gr
- 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