DOMAINE DE
LA PERRIÈRE

NAÏS

Appellation : AOP Languedoc

Couleur : Rosé

Degré : 12,5% vol

Millésime : 2022

Terroirs : Galets de silices mêlé à l'argilo-calcaire et de tuf coquillé calcaire

Cépages : Grenache (80%) & Syrah (20%)

Vinification : Le raisin est ramassé très tôt en matinée pour conserver un maximum d'arôme, après une courte macération, le jus est écoulé, la fermentation est conduite à température contrôlée, ce qui permet d'obtenir un vin aromatique et fruité.

L'élevage en cuve sur lie fine durant 4 semaines apporte à ce vin toute sa finesse et son gras.

Garde & Dégustation :
Ce vin rosé se déguste jeune pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes : il a un nez délicat et floral, avec une belle robe saumonée, en bouche il séduit par sa finesse et son gras, qui donnent une délicate impression de velouté.

A servir entre 10 et 12°, ce rosé accompagnera vos charcuteries, vos grillades et vos menus d'été.

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles	12	96	576