



Eglantine



Appellation : AOP Pic Saint Loup

Couleur : rosé

Degré : 13.5 % vol

Millésime : 2025

Terroirs : calcaire dur

Cépages : syrah 70% grenache 30%

Vinification : Le raisin est ramassé à maturité tôt le matin. Tous les cépages sont ramassés et pressés en même temps.

La fermentation à basse température dure environ 8 jours, il est élevé sur lie fine durant 6 semaines.

Garde & Dégustation :

Ce vin rosé au nez délicat et floral, laisse place à une bouche onctueuse avec un joli équilibre.

Minéral avec de jolies notes amyliques et d'agrumes
Rond et long en bouche.

Sa belle robe pâle sera là pour vous séduire.

A servir entre 10° et 12° il accompagnera vos apéritifs
Vos grillades et vos menus d'été.

Garde : dans les 2 à 3 ans

Informations complémentaires :

Bouteille	Palette Europe	Carton	Cartons/Couche	Cartons/Palette	Bouteilles/Palette
75 cl	80x120	6 bouteilles à plat	8	96	576