



Le Grain rosé

DOMAINE LA
MONARDIÈRE

Facile, Frais, Gourmand



Informations :

Appellation :	IGP Vacluse
Viticulture :	Certifiée « Agriculture Biologique »
Sols :	Sables limoneux du bord de la rivière de l'Ouvèze.
Cépages :	70% Grenache, 30% Carignan
Rendement :	40 hl / ha

Vinification :

La vendange manuelle est suivie d'un pressurage direct et d'une fermentation à température contrôlée. L'objectif est de rester au plus proche de l'expression du grain de raisin, de la fraîcheur du fruit. Elevage en cuve pendant 6 mois d'une production de 5.000 bouteilles.

Conseils de dégustation :

Robe rose pâle à saumonée, nez fin aux arômes floraux et de fruits à chair blanche. La bouche est gourmande dotée d'une jolie tension en attaque.

Rosé d'été, vin de plaisir, la perspective d'un joli moment de partage !

