

Domaine Maitre Curnier

Vacqueyras - Rosé 2018



Région :	Rhône
Appellation :	Vacqueyras
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Cinsault (30%) / Grenache (50%) / Syrah (20%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes, Vinification classique, Pressurage direct.

Elevage en cuve inox, Assemblage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, limpide, reflets rosés.

NEZ : Frais, fruité, intenses arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fruitée, généreuse, ronde, intenses notes de fruits rouges, rond, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2017



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Entrées chaudes, Viandes blanches, Volailles

Powered by **Plugwine**

