

Classique Rosé

AOP Coteaux de Pierrevert

Millésime 2019



Le rosé dans toute sa finesse. Arômes délicats. La beauté est dans la légèreté. Le plaisir est dans la gourmandise.

Vignoble : En Agriculture Biologique

Cépages : 50% Grenache, 35% Syrah et 15 % Cinsault.

Degrés : 12 % vol

Vinification : Macération pelliculaire pour les Grenaches et Cinsaults. Pressurage directe pour la Syrah. Fermentation en cuve inox à basse température et bâtonnage des lies jusqu'en janvier.

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl ou 50 cl.

Distinctions :

Millésime 2018 : Médaille d'Or au concours Mondial du rosé.

Millésime 2018 : Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants

Millésime 2018 : Médaille d'argent au concours des vins de Mâcon.

Millésime 2017 : Médaille d'Or au concours Mondial du rosé.

Millésime 2016 : Médaille d'Or au concours des vins de Mâcon.

Millésime 2016 : Médaille d'Or au concours Mondial du rosé.

