

Prose Rosé | Blanc | Rouge

Cépages	Cinsaut Grenache
Aire de production	AOC Coteaux du Languedoc
Nom de la parcelle	Prose
Age des vignes	30 ans
Rendement	40 hl/ha
Alcool	13°
pH	3,35

Vinification

pressé en grain entier, fermentation en cuve bêton et élevage sur lies fines 6 à 7 mois.

Dégustation

Température 6-8°C, robe sublime diaphane, jolis reflets teintés finement de mauve. Nez fringant et frais aux exhalaisons subtiles de fleurs et de fruits rouges et mauves (fraise, groseille, framboise, violette et pivoine, etc...) enrobées de garrigue.. Bouche ample, finesse, grande fraîcheur aromatique

Suggestion Cuisine

Agneau, salades, grillades, gambas, langoustines.

Suggestion plats languedociens

Tielle sétoise, Aligot, la Bougnette
Languedocienne, Brandade de Morue



Domaine
de la **PROSE**

Route de Saint-Georges-d'Orques - 34570 Pignan
Tél. (+ 33) 04 67 03 08 30 - Fax (+ 33) 04 67 03 48 70
contact@laprose.com

