



VIGNOBLES
DE PYRÉNAÏA

CAP A CAP Rosé

CÉPAGE : 100 % Merlot.

TERROIR : Argilo-calcaire de Gascogne.

PRODUCTION : 5 500 bouteilles.

VINIFICATION :

Rosé de pressurage lent et souple. Débourage statique au froid. Fermentation à 14° en cuves inox. Elevage court sur lies fines. Mise en bouteille précoce dès février pour préserver toute la fraîcheur et l'aromatique du vin.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe : rose bébé.

Nez : fruits rouges, grenade.

Bouche : ronde et gourmande, framboise, finale fraîche aux notes d'agrumes.

CONSEIL D'ACCOMPAGNEMENT :

Des verres et des amis ! Dans tous les cas servir frais, à l'apéro, sur des grillades ou des salades estivales par exemple.

Température idéale de service : 8-10°.

POTENTIEL DE GARDE : 12 à 18 mois. A boire sur le fruit et la fraîcheur du millésime.

WWW.VIGNOBLESDEPYRENAIA.COM

1, RUE DES ARTISANS

64110 MAZERES-LEZONS FRANCE

