

Terre d'Amour
Rosé

VIN DE CÉPAGE

SITUATION :

Vignobles de côteaux sur terres argilo-calcaires au Sud de Bergerac

CEPAGE :

100% de Cabernet Sauvignon

VINIFICATION :

Pressurage direct dès la vendange
Fermentation à froid pour garder les arômes fruités
Elevage en fût durant 3 mois

DEGUSTATION :

Notes de fruits rouges (framboise)
Couleur rose pâle.

L'élevage en fut lui donne de la longueur et de la rondeur.

ACCOMPAGNEMENT :

A température d' environ de 8 °, il sera servi tout au long d'un repas d'été.
Il accompagne parfaitement les grillades, et légumes ou salades estivales.
Également très souvent servi à l'apéritif.