

**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.