



LE CLOS DU SERRES

Nom du vin : ENTREAMIS

Appellation : AOP Languedoc

Couleur : rosé

Certification : biologique écocert

Cépages : 35 % Œillade, 25 % Cinsault, 20 % Grenache, 20 % Syrah.

cépage oublié « l'œillade » en voie de disparition et longtemps associé à tort au cinsault.

C'est un raisin ovale à la peau fine qui était aussi un raisin de bouche dans les années 60. Vous retrouvez ici toute sa finesse et son fruit éclatant

Vendanges manuelles

Rosé de saignée et de presse issu de nos rouges aux rendements limités.

Débourage strict. Vinification entre 15 et 18°C.

Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur.

Notes de dégustation

Un vin aux notes d'agrumes, de pamplemousse avec une belle fraîcheur en finale.

A accompagner d'asperges, de viandes grillées blanches ou rouges.

