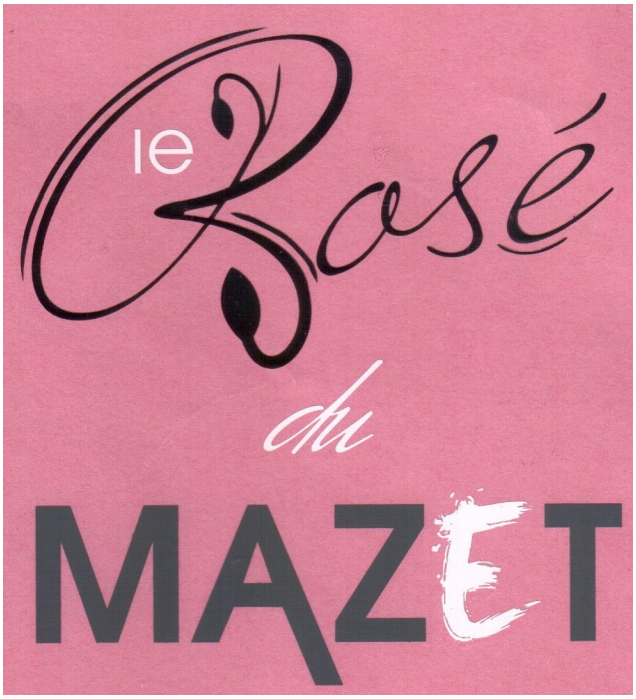
MAZET DES ROMARINS
VIN DE PAYS DU GARD, ROSE, 2018



Terroir : Sol argilo-calcaire.

Assemblage : Grenache 45%, Carignan 30%, Cinsault 25%

Culture : Vignes âgées de 15 à 25 ans. Travaux en vert soignés. Lutte raisonnée. Rendement : 30-35 hl/ha.

Vinification : Pressurage direct de chacun des cépages et fermentation de l'assemblage en phase liquide à basse température afin de préserver les arômes fruités

Dégustation : Belle robe aux reflets cerise, la dégustation nous fait découvrir un vin fruité, gouleyant et friand.

Accompagnement : Plats d'été, charcuterie.

Production : 2 000 bouteilles

Conditionnement : 75cl, capsules à vis. Cartons de 6 bouteilles debout. Bag-in-box 5 et 10l.

Vin labellisé **Haute Valeur Environnementale**