

Cinsault-Syrah



Cépages :

85 % Cinsault, 15 % Syrah

Origines :

Région des Corbières.

Vinification :

Rosé de saignée à vinification courte.

Elevage :

100 % cuves inox – basse température.

Robe :

Saumon vif..

Nez :

Groiseilles rouges, framboises.

Bouche :

Légère et élégante.

Suggestions :

Le rosé de l'apéritif ensoleillé.

Conservation :

1 à 2 ans, à consommer à +/- 8° C.

Grape varieties :

85 % Cinsault, 15 % Syrah.

Origin :

From the Corbières region in Languedoc.

Vinification :

Rosé blend

Matured :

At low temperature in stainless steel.

Colour :

Salmon pink.

Bouquet :

Small red fruits with notes of strawberries.

Palate :

Fresh and elegant.

To be drunk :

For the aperitif on terraces.

Conservation :

1 to 2 years. Enjoy at 8° C.

Bedruiving :

85 % Cinsault, 15 % Syrah.

Herkomst :

Streek van Corbières.

Vinificatie :

Rosé uit afgetapt sap van gekneusde druiven, na kort schilcontact en zonder enige persing.

Rijping :

100 % in inox kuipen en bij lage temperatuur

Uitzicht :

Frisse zalmkleur.

Neus :

Aalbessen en frambozen.

Mond :

Fijn en elegant.

Suggesties :

Heerlijk gekoeld (8° C) als aperitief op een zonnige zomerse dag.

Bewaring :

1 to 2 jaar.

Rebsorten :

85 % Cinsault, 15 % Syrah.

Herkunft :

Region Corbières.

Vinifikation :

Rosé de saignée nach kurzer Maischegärung.

Lagerung :

100 % Edelstahltrank bei niedriger Temperatur.

Farbe :

Kräftige Lachsfarbe

Nase :

Rote Johannisbeeren, Himbeeren.

Mund :

Elegant und zart.

Serviervorschläge:

Ein Rosé für den sonnigen Apéritif.

Haltbarkeit :

1 bis 2 Jahre, zu genießen bei +/- 8° C.