



L'orée rosé

AOP LANGUEDOC

Cépages : 70% Cinsault, 15% Syrah, 15% Grenache Noir

Millésime : 2025

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 13 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui.

La robe est rose pâle, pétale de rose, poudrée.

Le nez est gourmand sur le bonbon anglais et la grenadine.

La bouche est acidulée à la finale rafraîchissante.

Dégustation : A boire frais en apéritif, en salades ou en accompagnement de poissons grillés.

