



LES HAUTS DE MEDIAN CINSULT – GRENACHE

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Joli nez de fruit rouge et de fleur blanche, bouche précise avec un joli gras et des notes épicées. Facile rafraîchissant, que voulez-vous de mieux ? »



Degré	12.5%
Composition	60% Grenache – 40% Cinsault
Sol	Basaltique
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	55 hl/ha
Vinification	Macération 8h en cuve, le jus en contact avec la pulpe et la peau Fermentation de 16 à 18° Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage	Pas de pressurage, rosé de saigné
Température de service	Frais. 8-10 °C.
À table	C'est le compagnon des salaisons, crudités, poissons et fruits de mer.

RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

