



MAGNUM LE PETIT PONT ROSE

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

Notre commentaire : « Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir ! »



Degré	12,5%
Composition	Grenache / Cinsault / Merlot
Sol	Basaltique / Argilo-graveleux
Conduite	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	58 hl/ha
Vinification	Macération 8h en cuve, le jus en contact avec la pulpe et la peau Fermentation de 16-18° Durée de fermentation de 12 jours
Pressurage	Pneumatique avec séparation de presses
Température de service	Frais. 8-10 °C.
À table	Rafraîchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.

RESPECT DE LA NATURE

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

