

CELLIERS D'ORFEE

De grands vins qui signent le Languedoc

VDP OC ITA EST

Terroir : LEZIGNAN

Sols : Argilo-calcaires

Cépages : Syrah 70%
Grenache 30%

Vinification :

Macération pelliculaire, pressurage direct.
Fermentation à basse température. (16-17°)
Elevage en cuve. Remise en suspension des lies fines.

Dégustation :

Sa robe est grenadine.
Nez très fruité faisant ressortir des arômes
de petits fruits rouges (Fraise, Fraise des bois).
Le rosé possède un bon équilibre et une bonne fraîcheur.
Il est très fruité.

Accord Mets & Vins :

Salades, cuisine exotique relevée, grillades...

