

LES EXCLUSIVITES

ESSENTIEL Rosé

Ce vin est un rosé sec réalisé à partir de vins type Gamay et Cabernet. Ce rosé léger est élaboré en vinification à basse température après une macération de 8 heures environ à l'abri de l'air et de la lumière.



Ce rosé marqué par sa finesse et sa faible acidité en fait un excellent vin de soif. Il se boit très frais (autour de 8°C). Il accompagne agréablement les entrées, les grillades et les pizzas.