

Fiche de dégustation
IGP COLLINES DE LA MOURE
MAS D'EXINDRE
ROSE 2009

Cépages : 60% syrah, 30% grenache, 10% cinsault

Degré alcool : 12,50 % Vol.

Rendement moyen : 65 hl/ha

Age des vignes : 21, 40 et 18 ans

Vendanges : mi-septembre, à bonne maturité.

Vinification : inertage au CO₂ dès réception ainsi qu'à tous les stades de la vinification. Elevage en cuve pendant 6 mois avant mise en bouteilles et conservation en chai.

Dégustation : Robe rose vif et brillant.
Nez fin et délicat avec des notes de fruits au sirop.
Bouche légère et rafraîchissante.

Conseils : A conserver 1-2 ans dans une cave entre 10 et 16°C.
Ce rosé servi bien frais accompagnera agréablement vos repas d'été ainsi que les viandes blanches et les grillades.