



FRENCH BAGUETTE

GRENACHE NOIR - CABERNET

IGP Pays d'Oc - Rosé



Tradition et Art de vivre en Languedoc

Une gamme de tradition méditerranéenne, une bonne harmonie entre cépages, l'authenticité des terroirs et hommes, le tout orchestré par notre savoir-faire.

french baguette



Cépages : Grenache Noir 50 % – Cabernet Sauvignon 50%.
Rendement 60 hl/ha



Terroir : Sols caillouteux et argilo-calcaires



Vinification : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison.



Dégustation : Belle robe rose saumon. Nez fin, expressif avec des notes de fruits rouges et floraux.
Bouche fruitée, fraîche, équilibrée et avec une longue persistance aromatique.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 8 et 10°C.
A consommer sur des salades composées, viandes grillées, entrées froides, poissons, apéritif.