

ROSEE DE BOISSET

BORDEAUX, rosé

SOL

Argilo calcaire sur bancs d'huitres de l'ère tertiaire (Ostrea Bersonnansis).

CULTURE

Agriculture Biologique – certification ECOCERT.

VENDANGE

Mécanique.

VINIFICATION

Fermentation pré-fermentaire à froid.
Maintien des températures pendant la fermentation.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe de couleur saumonée appelle à la dégustation, les arômes acidulés ou l'on perçoit la fraise et la grenadine donne une sensation de bien être. Au nez, une explosion de fruits rouges.

La bouche est aussi ronde et agréable.

ACCORDS METS/VINS

En accompagnement d'une salade composée, de tapas ou tout simplement en apéritif.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération