

# V de Vaudois

IGP des Maures – Rosé 2015



## GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées dans le massif des Maures, sol Argilo-siliceux

## RÉCOLTE ET VINIFICATION

Eraflage puis pressurage direct par pressoir pneumatique à cage fermée

Fermentation à basse température (16-18°C) pendant 15 jours

### ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, en entrée avec de la charcuterie ou sur un poisson grillé, il accompagnera à merveille tout votre repas.

*ASPECT VISUEL:* Robe rose marbre

*ASPECT OLEFACTIF:* Nez de petits fruits rouges acidulés, de bonbons à la fraise

*ASPECT GUSTATIF:* Bouche tonique et épicée qui rappelle les fruits des bois et le réglisse



100% Cinsault



1 HA / 15 ans environ



5'600 BTL / 40 HL/HA  
75cl



A consommer jeune



10-12°C

