

CÔTÉ MER ROSÉ DOMAINE DE LA RECTORIE

Terroir

Vignes proches de la mer.

Vinification et vieillissement

Pressurage direct. Fermentation en barriques, bâtonnage, 7 mois d'élevage sur lies.

Caractéristiques

Fruité (framboise, fraise), quelques notes d'arômes marins. En bouche, frais, acidité agréable avec finale légèrement saline.

Accords mets et vins

Anchoïade, saumon, salade de crevettes.



Producteur

Domaine de la Rectorie

Catégorie

Vins Rosés

Cépages

60 % Grenache noir. 30 % Syrah. 10 % carignan.

Pays / région

France, Languedoc-Roussillon

Appellation

Collioure

Format

750 ml

Degré d'alcool

14 %

Température de service

10 °C à 12 °C

Disponible dans ces provinces

- Québec