



Le Rosé

AOC VACQUEYRAS Rosé

Sols : calcaire, argilo-sableux

Cépages : Grenache 70 %, Cinsault 30 %

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 36 hl / ha

Production annuelle moyenne : 7 000
bouteilles

Vinification : Vendange manuelle avec tri sur
table. Assemblage de rosé de saignée et de rosé
de pressurage direct. Elevage sur lies fines 6
mois en cuves.

Accords mets et vins et conseils de dégustation
: A déguster avec modération dans l'année.
Sera l'accompagnement idéal des repas d'été (apéritif, salades, grillades...) et la cuisine orientale (tajines)