



# ABBAYE DES MONGES

## ROSE

Appellation : AOP Coteaux du Languedoc

Terroir : Argilo-calcaire avec galets

Couleur : Rosé

Cépages : 60% Cinsault, 40% Syrah

Technique de vinification :

Il a été vinifié selon les règles d'un rosé de pressurage : après éraflage, se déroule une fermentation lente à températures comprises entre 16° et 19° C afin de conserver finesse et fraîcheur. Léger élevage sur lies fines.

Appréciation gustative :

Il est rond, vif et fruité, avec des arômes de pêche, de pamplemousse rose et de framboise.

Accords mets et vin :

Idéal bien frais pour tous les apéritifs d'été. Parfait avec des tapas, une paëlla, une sardinade ou encore de la charcuterie fine.

A découvrir avec du saumon fumé.

Garde : 1 à 3 ans