

LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP CINSAULT

CÉPAGES : 70 % Grenache et 30 % Cinsault.

VINIFICATION : Une fois parvenus à parfaite maturité, les raisins sont récoltés, puis éraflés et foulés. Après une courte macération à basse température, la fermentation et l'élevage s'effectuent également à basse température afin de conserver la puissance des arômes.

SOL : Calcaire, sables, schistes, graviers.

DÉGUSTATION :

ROBE : D'un rose très clair, elle est limpide et brillante.

NEZ : Des arômes très expressifs, rappelant les fruits rouges ou les fraises, mais avec des notes épicées.

BOUCHE : Parfaitement équilibré en bouche, ce vin harmonise finesse, fraîcheur et puissance.

RECOMMANDATIONS : Rosé pouvant être apprécié seul ou accompagner de nombreux plats : charcuteries, grillades, jambons braisés, salades. A boire jeune.

SERVIR : de 10 à 12°C.

DURÉE DE CONSERVATION : de 1 à 2 ans.

