



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Faure "Saucaroz" Rosé

7,00 € TTC



Caractéristiques :

Couleur: Rosé



Vignoble

Les coteaux et les plateaux ont un sol plutôt argilo-calcaire et celui des plaines plutôt sablo-argileux et parfois parsemé de galets.



Cépages

Ce rosé gourmand et fruité est composé de 50% Malbec et 50% Cabernet Franc.



Vinification

Macération pelliculaire de quelques heures à basse température, puis pressurage direct. Débourage et fermentation alcoolique sous contrôle de température aux alentours de 18°. Fermentation contrôlée et lente.



Dégustation

Robe brillante de couleur oeil de perdrix. Le nez est fruité et épicé. On retrouve en bouche les notes de l'olfaction, elle est ronde et harmonieuse avec des notes fruitées et une jolie fraîcheur en finale.



Accords mets vin

en accompagnement de plats estivaux ou de grillades.