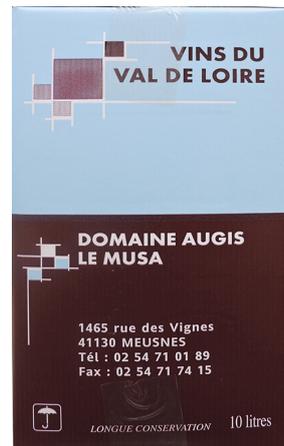
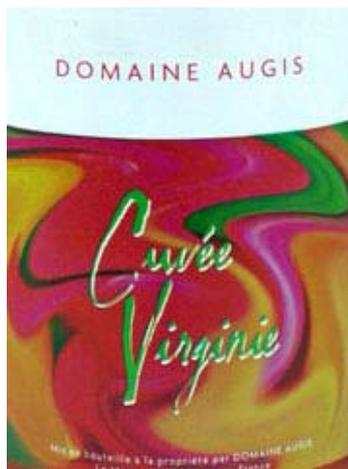


Cuvée Virginie

Vin d'été, le rosé assure également l'accompagnement de vos plats cuisinés. Idéal pour vos salades, Paëlla ou barbecue entre amis. Il se compose de 2 cépages : le Côt ou le Malbec et le Gamay. Notre vin rosé est léger, facile à boire et fruité. A boire frais 8 à 10°.



Existe en Outre de 10l

Terroir : Argile à silex

Vignes : 15 à 20 ans

Cépages : Côt ou Malbec, Cabernet Franc et Gamay

Vinification : Saignée sur cuve et Macération de 7 à 14 heures dans le pressoir et fermentation à basse température.

Culture : Raisonnée, enherbement entre rangs, pas de chaptalisation, pas d'engrais chimique, pas de traitement anti Botrytis.

Servir : sur des viandes blanches, des grillades, pizzas et autres, température 6 à 8 degrés.