



« Terre de Mistral »

RÉMY FERBRAS



AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

Région

Vallée du Rhône méridionale - France

Terroir

Terrasses alluvionnaires composées de graviers calcaires.

Cépages

Grenache - Syrah

Vendanges & vinification

Les baies sont directement pressées. Débourage puis fermentation alcoolique à basse température pour garder le maximum d'arômes de fruits frais.

Assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Couleur saumon avec des reflets brillants.

Nez délicat de fruits rouges comme la framboise, la fraise, accompagné de notes minérales.

En bouche, une attaque droite et fraîche laisse place à un léger gras qui vient équilibrer le vin.

Accords mets & vins

Ce rosé sera idéal lors d'un barbecue et avec tous plats méridionaux.

Servir entre 10 et 12°C.

A déguster dans les 2 ans.

R. Ferbras



S.A. LES GRANDES SERRES

450, Route de l'Isolon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.
www.remy-ferbras.com - contact@remy-ferbras.com