

# Terres de Grès \* Rosé

**S**  
DOMAINE  
**SIBILLE**  
MINERVOIS

<b>APELLATION</b>	AOP Minervois
<b>MILLÉSIME</b>	Millésime en cours selon la commercialisation
<b>CÉPAGES</b>	80 % Mourvèdre, 10 % Picpoul noir, 10 % Grenache
<b>TYPE DE VIN</b>	Rosé de gastronomie, sec, robe saumon claire
<b>TERROIR</b>	Coteaux de Grès
<b>MODE DE CULTURE</b>	Agriculture biologique
<b>VINIFICATION</b>	Vendanges manuelles avant pressurage pneumatique, travail par gravité, réduction des sulfites, élevage sur lies fines
<b>DÉGUSTATION</b>	Vin franc, sur le fruit frais, légère note d'agrumes, ample et tendu au palais, gouleyant mais sachant rester sec et frais. Un rosé de gastronomie
<b>VEILLISSEMENT</b>	1 à 3 ans
<b>ACCORDS VIN &amp; METS</b>	Apéritif, crudités, salade de saison, sushis, pizzas, escalopes de dinde, viande blanche grillée, ratatouille, tajines, paëlla, bouillabaisse, calamars, filets de daurade grillés, moussaka d'aubergine
<b>CONSEILS</b>	Servir à 8°C
<b>ALCOOL ET SUCRE</b>	13,5% / vol vin sec
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Carton : 6 debout Bouteille : Aliénor blanche Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe

