Rosé

IGP PAYS D'OC BIO

DOMAINE SIBILLE
PAYS D'OC

APPELLATION	IGP Pays d'Oc
MILLÉSIME	Millésime en cours selon la commercialisation
CÉPAGES	100 % Syrah
TYPE DE VIN	Rosé sec
TERROIR	Coteaux de Grès
MODE DE CULTURE	Agriculture biologique
VINIFICATION	Vendanges manuelles avant pressurage pneumatique, travail par gravité, réduction des sulfites, élevage sur lies fines
DÉGUSTATION	Vin franc, sur le fruit frais. Un rosé rafraîchissant
VIEILLISSEMENT	1 à 2 ans
ACCORDS VIN & METS	Apéritif, crudités, salade de saison, sushis, pizzas, blanche grillée aux épices, ratatouille, tajines, paëlla, bouillabaisse, calamars, filets de daurade grillés, crabe, moussaka d'aubergine, osso bucco
CONSEILS	Servir à 8° C
ALCOOL ET SUCRE	13,5 % / vol vin sec
CONDITIONNEMENT	Carton : 6 à plat Bouteille : bourguignonne blanche Bouchage : Select Green de Nomacorc, capsule complexe

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10
AGRICULTURE UE/NON-UE

vigneron indépendant