

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils

certifié



Ligne Rose « Syrah » - "Vin Sans Indication Géographique"

Assemblage :

100 % Cépage Syrah

Coteau pierreux et très ensoleillé de la Roustière à Saillans, exposition sud - sud ouest.

Vinification et Maturation :

Rosé de saignée issu d'une courte macération et d'une longue fermentation alcoolique avec contrôle des températures.

Dégustation :

A l'œil : Belle robe rose framboise aux reflets brillants.

Au nez : Intense et riche, des notes fruitées, de fraises et de petits fruits rouges.

Au palais : La bouche est fruitée, ample et fraîche, apportant au vin une finale désaltérante.

Accords : A l'apéritif, poissons, grillades et salades estivales.

Conseils : Service entre 8 à 10° ; conservation 2 ans.