



Domaine Haute Condamine

de Père ... en Fille



FICHE TECHNIQUE

ROSÉ 2021



NOM DU VIN	ROSÉ
APPELLATION	IGP Coteaux de Béziers
MILLÉSIME	2021
CÉPAGES	Souvignier gris (cépage résistant naturellement aux maladies de la vigne)
PARTICULARITÉ	Zéro traitement
TENEUR MOY. EN ALCOOL	12,5% vol.

SOL	Terrasses Villafranchiennes
VINIFICATION	Egrappage – Rosé de Saignée – Fermentation à froid de 12 jours

VISUEL	Vin rosé d'une couleur rose pâle, limpide et brillante, présentant des reflets saumonés.
OLFACTIF	Nez net, intense et fruité. Notes de fruits à chair blanche.
GUSTATIF	Attaque franche, chaleureuse et fraîche. Bouche pleine et fruitée. Arômes de fruits exotiques.



CONSEIL	Servir à une température de 12°. Ce vin rosé peut se consommer de l'apéritif au repas. Il accompagnera agréablement les entrées (salades, charcuterie), la cuisine méditerranéenne (tapas, poissons grillés...) ainsi que toutes les viandes grillées.
----------------	--

Céline & Guy FOURNIER

Vignerons Indépendants - Route de Pézenas - 34760 BOUJAN SUR LIBRON

Tél: 09 65 23 53 79 – Mobile : 06 80 43 93 07

hautecondamine@orange.fr - www.domainehautecondamine.fr

