



La Frangine

IGP Rosé du Périgord



Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon

Terroir : Plateau argilo calcaire bien exposé au soleil. Vignes de 5 à 10 ans. Vignoble certifié bio et Haute Valeur Environnementale III (HVE3).

Vinification : Récolte à maturité, pressurage direct, stabulation à froid des jus 48h puis fermentation à basse température. Élevage en cuve et mise en bouteille rapide pour conserver les arômes de fruits. 5,5 grammes de sucres résiduels.

Gastronomie : Apéritif, grillades, plats d'été ensoleillés.

Garde : A boire dès maintenant sur sa jeunesse. Servir frais entre 6° et 8°C.

Description : Jolie couleur pâle et délicate, Nez fruité. Douceur et belle rondeur pour un rosé floral et aromatique. Vin convivial et léger à partager.

