

CERTITUDE ROSÉ

2016

ACCORDS METS ET VINS

Fruité et rafraîchissant, un vrai bonheur pour les papilles.
Peut se déguster tout au long de la journée.

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah, Muscat Petits Grains

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

La vendange se situe vers la mi-septembre, aux heures les plus fraîches du matin. La particularité de cette cuvée est l'assemblage dès le pressoir du cépage blanc, le Muscat, avec les cépages noirs, la Syrah et le Grenache, permettant d'obtenir un joli rosé aux arômes muscatés.

DÉGUSTATION

Robe pâle pomelo.
Nez gourmand et expressif sur des notes exotiques.
Bouche ronde et flatteuse, bien soutenue en finale par une fraîcheur mentholée.



Alc/vol 12,5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

www.fontaineduclos.com