



DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

ROSÉ

CÉPAGES: 80% CABERNET-FRANC, 20% TANNAT

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Pressurage direct, et stabulation à froid durant 10 jours afin d'exalter un maximum d'arômes. Les deux cépages sont vinifiés ensembles.

Dégustation: La robe est claire, couleur framboise.

Le nez est dominé par des fruits rouges frais. Des notes de framboises et de fraises écrasées vous transporteront.

La bouche allie tension et douceur. L'attaque est fraîche et acidulée, mais très vite un fruit gourmand reprend le dessus avec encore plus de générosité. La finale est douce et légèrement sucrée, une invitation à la deuxième gorgée. Un vrai bonbon!

On aime ce vin pour sa fraîcheur et sa douceur.

Accords mets et vins: Se boit très frais (6-7°C), presque frappé. Vous pourrez l'apprécier en apéritif, avec des barbecues et planchas océanes.

