

CHARLES
TORT

GRENACHE SYRAH - ROSE

Pays du Gard



Cépages :

Sélection parcellaire :
70% Grenache, 30% Syrah

Terroirs :

Sol sablonneux recouvert gravier.

Vinification :

Vendanges mécaniques, entièrement égrappées. Rosé de saignée par macération pelliculaire à froid pour prise de couleur en cuve inox avant pressurage. Vinification traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

D'une belle couleur rosé, ce vin issu du Grenache et de la Syrah a une vraie personnalité. Belle robe rose. Nez très intense aux arômes de fruits rouges, légèrement amylique. En bouche, le vin est rond et offre une agréable longueur. Généreux, c'est une véritable explosion de fruits.

Accords Mets et Vins :

A servir en apéritif, mais il sera le compagnon idéal pour toutes vos entrées, salades, viandes grillées, cuisine asiatique. Température de service entre 12°C et 14°C.

Vins et Terroirs Export SARL

167-197 Chemin des Abreuvoirs – 84190 Vacqueyras – France

Téléphone/Fax : +33 (0) 490 658 222

Email : micheline.fauconnier@gmail.com