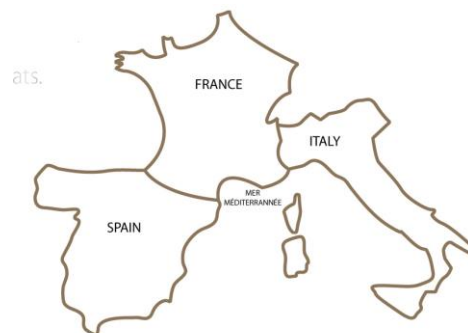





Prince
Selection

CUVÉE DES PRINCES

Vin Rosé



Classification : Vin de Table

Région : France et Espagne

Cépages : Grenache, Cinsault, Tempranillo, Bobal

Sol : Marne, schiste, craie et argile

Climat : France : Méditerranéen, très venteux, ensoleillé et chaud
Espagne : Continental, chaud et sec

Vinification : Foulage des raisins – courte macération - fermentation alcoolique - collage et mise en bouteille

Viticulture : Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

Couleur : Belle couleur rose saumon.

Nez : Fin et aromatique, avec des notes à la fois florales et fruitées (griottes).

Bouche : Après une attaque charnue, ce vin évolue sur une bonne vivacité et finit sur des arômes fruités très frais.

Mets et vin : Salades diverses, grillades, pizzas, plats épicés – Servir entre 8°C et 10°C.

Commentaires : Vin facile à boire, frais et agréable. Un vin convivial adapté à toutes occasions. Excellent à l'apéritif.