

Rosé des Sables

Vin De France

Laissez-vous emporter par ce Rosé élégant, qui saura vous ravir par sa fraîcheur et ses arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes.



Cépages : 70% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc



Terroir : Argilo-calcaire



Vinification : Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité aromatique pour retrouver la typicité de chacun de nos terroirs ; pressurage avec sélection des moûts ; débouillage pour éliminer les arômes grossiers ; stabulation à froid durant 3 à 6 jours ; fermentation alcoolique thermo régulée à basse température ; élevage en cuve sur lies fines pendant plusieurs mois afin d'affiner les arômes et d'apporter de la rondeur ; collage ; assemblage des cuves ; avant la mise en bouteilles à la propriété, par nos soins.



Dégustation



Belle robe claire.



Nez de fruits à chair blanche et d'agrumes net et fin.



Attaque en bouche vive et tendue, avec une belle fraîcheur qui se maintient.



Service :

Servi entre 8 et 10 °C.

Il sera apprécié en apéritif, ou en accompagnement de plats épicés (orientaux...).



VIGNOBLES DULON

1630 Route du Moulin – 33760 Soullignac

www.vignobles-dulon.com

info@vignobles-dulon.com - +33(0)5 56 23 69 16

