

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Cuvée pailletrice rosé »

« Des notes de miel, de fruits rouge et de fleurs, tout en finesse avec beaucoup de fraîcheur »

Dégustation :

Belle robe d'un rose pâle saumonée avec des reflets roses. Un nez de miel de petits fruits rouges et de fleurs de vigne. Une bouche très agréable avec de la finesse, de la fraîcheur et du volume. Un très bel équilibre. Une finale douce de fruits rouges et d'acacia.

Température de service : 6°C à 8°C

Fiche technique :

<u>Dénomination :</u>	IGP de l'Hérault
<u>Couleur :</u>	gris
<u>Degré alcoolique :</u>	12,5°
<u>Cépage :</u>	Merlot grenache gris rendement 60 hecto/hectare
<u>Vinification :</u>	Régulée à basse température à 16°C sur des jus de saignée durant 9 jours
<u>Conditionnement :</u>	Bag in box de 5 litres

