

Domaine Saint Jean de Pailletrice

« Pailletrice rosé »

« L'attaque est fraîche et croquante où l'on ressent la pêche de vigne et la fraise. Une finale acidulée avec une touche d'agrumes »

Dégustation :

Jolie robe rose très pale aux reflets rose. Un nez fin et élégant de fruits rouges et de menthol. Un équilibre tout en fraîcheur et en finesse. Une finale longue de fruits rouges et fleurs.

Température de service : 6 à 8 °c

Accords mets/vin : Petites crevettes grillées, salade d'été, brasoucade de moules.

Fiche technique :

Dénomination : IGP de l'Hérault

Couleur : Gris

Degré alcoolique : 12°

Terroir : Sols de grès

Cépage : Cinsault, merlot

Vinification : Régulée à basse température à 16°c sur des jus de saignée durant 12 jours.

Elevage : 5 mois en cuve

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

