# MONARQUE ROSE

## Côtes du Rhône Bio

Cépages : Grenache, Syrah.

Terroir : Argilo-calcaire.

Moyenne d'âge des vignes : 38 ans.

Rendement : 43 hl/ha.

Travail de la vigne : Biologique.

Vinification : Vendange de nuit. Éraflage en totalité. Fermentation lente sur 1 mois avec contrôle des températures entre 14 et 18° C.

Élevage : En cuve béton.

Dégustation : Vin avec une robe rose brillante, aux arômes de fruits rouges comme la groseille et la griotte. Sa fraîcheur et sa finale en bouche acidulée en font un vin parfait pour l'été qui accompagnera parfaitement tous vos moments en famille et entre amis.

Accords : Apéritifs, grillades.