Vignerons de
CESSENON
DEPUIS 1937

Porte de l'Olivet

IGP PAYS D'HERAULT CESSENON ROSÉ

ASSEMBLAGE
70% caladoc, 20% grenache noir, 10% cinsault

TERROIR
Sols d'alluvions argileux situés de part et d'autre de l'Orb.

VINIFICATION
Vinification par pressurage direct. Les raisins sont récoltés de nuit aux heures les plus fraîches de l'été. Fermentation à basse température et élevage en cuve sur lies fines.

DEGUSTATION
Robe rose pâle aux reflets brillants, nez frais et fruité, bouche acidulée avec des arômes de fraise des bois. Finale toute en finesse.

SERVICE
Température de service 8°C à 10°C. Idéal pour accompagner une salade César ou partager une assiette de tapas.

GARDE
1 à 2 ans.

GENCODS
Bouteille : 3760188390238
Carton : 3760188390245

37 AVENUE DE LA GARE - 34460 CESSENON-SUR-ORB - T. +33(0)4 67 89 65 36
www.vignerons-cessenon.com