

En Rose 2025

IGP Pays de l'Hérault

"Rosé du sud"

DOMAINE
FÉLINES
JOURDAN

Cette cuvée est le compagnon idéal de la belle saison. Il s'accorde avec de nombreux plats autant qu'à l'apéritif. Gourmand, expressif et acidulé et ravivera vos papilles.

Caladoc, Grenache et syrah

- 12,5% d'alcool
- 50hl/ha de rendement
- Vendange mécanique de nuit (Préserve la fraîcheur)

Vinification : Les vendanges sont effectuées de nuit. Égrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, fermentation lente 17/18°C de 6 semaines

Température de service : 8 à 10°C

Temps de garde : 2 ans

Dégustation : Robe très pale, peau de pêche. Un rosé gourmand et fruité sur des notes de bonbons anglais, poire blanche et framboise. A boire à toute occasion et spécialement en soirée d'été.

Accord mets et vin :

- Salade composée
- Gratins de moules au curry
- Crevettes tandoori
- Viandes blanches cuisinés
- Fromage frais



**Millésime 2018-une étoile
au guide Hachette des
rosés 2020**

Ingrédients :

- Raisins
- Conservateur : sulfites
- Régulateurs d'acidité: Acide tartrique
- Agent stabilisant: carboxyméthylcellulose

Déclaration nutritionnelle (/100ml)

- Énergie : 301 kJ/ 73 kcal
- Matière grasse : 0g
- Dont acides gras saturés: 0g
- Glucides : 0g
- Dont sucres : 0g
- Protéines : 0g
- Sel: 0g

