

## **Cuvée CONSTANCE ROSÉ** **AOP Côtes du Roussillon**

**Cépages** : 70 % Syrah, 30 % Grenache Noir.

**Age des vignes** : De 10 à 60 ans.

**Sol** : Arènes granitiques pour la Syrah, schistes pour le Grenache.

**Rendement** : 25 hl/ha.

**Vendange** : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

**Vinification** : Rosé de saignée, vinifié en cuve inox.

**Elevage** : 7 mois en cuve inox.

**Descriptif** : Très parfumé au nez, fruité et très légèrement acide.

**Accords mets et vins** : A boire en apéritif avec quelques tapas ou avec vos grillades, viandes blanches, salades.

Servir entre 13 et 14°C.

**Vieillessement** : A boire dans l'année à venir.

