



FAMILLE
FABRE- GOUYRIC

A propos de ce vin

Un vin aromatique, frais et gourmand, aux notes délicates de violettes, de roses et de framboises, comme un clin d'œil à la convivialité, la sensualité et la légèreté des soirs d'été.

Colette

Millésime 2023

Alcool 12,5%

Région et pays

Provence, France

Couleur

Rosé

Appellation

IGP Méditerranée

Cépages

Grenache, Caladoc, Merlot

Terroir

Argilo-calcaire

Type de culture

Culture raisonnée

Vinification

Vignes exposées sud sur sol argilo-calcaire. Vendanges mécaniques et fermentation basse température. Pressurage direct et élevage en cuve inox

Température de service 8-10°

Accord mets-vins

Gambas grillés, grillades, curry de crevettes, apéritifs.

Conditionnement

75cl



Visuel

Robe cristalline et brillante avec des reflets rose pale.

Olfactif

Notes florales de fleurs blanches et de fruits rouges, groseille et fraise.

Bouche

Bouche ronde et persistante avec un bel équilibre. Un vin de plaisir par excellence.

Infos : 04 91 10 17 47 - contact@oedonia.fr

Oedonia - SASU au capital de 21 430 € - Siège social : 33 Boulevard Ferdinand de Lesseps 13 014 Marseille - 792 703 209 RCS
Marseille APE : 4634Z - TVA intracommunautaire : FR 21792703209 - N°SIRET : 792 703 209 000 33
À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et pour les femmes enceintes.