LE SANG DES SEIGNEURS

Coteaux du Pont du Gard

Issu de vignes de Grenache gris plantées sur les terrasses les plus méridionales du Rhône, ce rosé combine fraicheur et expression du fruit sur des notes d'agrumes et de fleurs.

Un vin à la fois gourmand et désaltérant, à la bouche souple avec en finale une belle fraicheur acidulée.

Cépages	100% Grenache gris
Sols	Galets roulé appelés *grès*
Robe	Rose claire
Nez	Notes d'agrumes et de senteurs florales
Bouche	Souple, fraiche et acidulé en finale
Service	T°8-10°C
Garde	2-3 ans
Alcool	13,5°

Un rosé parfait pour les apéritifs d'été ou pour accompagner cuisine méditerranéenne, cuisine épicée ou asiatique et fromages de chèvre.

Le Sang des Seigneurs™
Avignon - Vallée du Rhône - France
beawinelord@lesangdesseigneurs.com