

IGP OC

DOMAINE DES LAURIERS

Rosé « Paredaux »



Cépages : 50% Syrah, 50% Cinsault

Sol : Coteaux de marnes.

Rendement : 60 hl/ha

Dégustation : Une belle robe pâle, d'un rose saumoné. Nez jeune et puissant de fruits rouges et blancs. Bouche aromatique avec du fruit et de la fraîcheur.

Suggestion : Servir très frais, entre 8 et 10°C, pour accompagner vos charcuteries, vos grillades et vos salades. Il vous rappellera les vacances. Il dévoile un bel équilibre et pourra être apprécié tout au long d'un repas.