



AOP ST CHINIAN

Domaine Moulinier

Rosé



Cépages : Syrah, Grenache

Sol : Argilo-calcaire

Vinification: 50% pressuré, 50% saigné. Débourbage à froid.
4 semaines de fermentation à 16°C.

Elevage: En cuve inox

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Robe rose pâle aux reflets ciel. L'olfaction révèle la fraise des bois,
La framboise et des notes de fleurs blanches.
En bouche, l'attaque souple se poursuit par de la fraîcheur et de la minéralité.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais.

Au cours d'un repas d'été en accompagnement de grillades, de tapas ou de charcuteries.