



AOP LANGUEDOC

DOMAINE COMBE DES DUCS

Rosé « Pierre de Mer »



Cépages : Grenache & Mourvèdre

Sol : Argilo rocailleux, face à la mer.

Vinification : Rosé obtenu en pressurage direct – fermentation alcoolique thermo-régulée..

Dégustation : Belle robe pâle, brillante et limpide. Nez puissant de petits fruits rouges, aux notes de groseilles, très fin et élégant. Bouche ample et vive – bel équilibre, alliant puissance aromatique, fraîcheur et finesse.

Accord mets/vin : Vin d'apéritif et de repas, se mariant aussi bien avec les produits de la mer que de la terre. A boire dans les 2 ans à une température de service de 8/12°C.