



# AOP LANGUEDOC

DOMAINE COMBE DES DUCS

Rosé « Les pierres Blanches »



**Cépages** : Syrah, Grenache, Mourvèdre.

**Sol** : sablo argileux rocailleux, face à la mer.

**Vinification** : rosé de saigné. Débourage à froid et fermentation alcoolique thermo-régulée dans la pure tradition des coteaux du languedoc

**Dégustation** : Belle robe rose pastel, pâle et limpide.

Nez puissant de petits fruits rouges, aux notes acidulées. Bouche ronde et ample – bel équilibre, alliant puissance aromatique, fraîcheur et minéralité.

**Accord mets/vin** : Vin de repas et d'apéritif. Servir aux alentours de 8°C

**A boire dans les 2 ans**