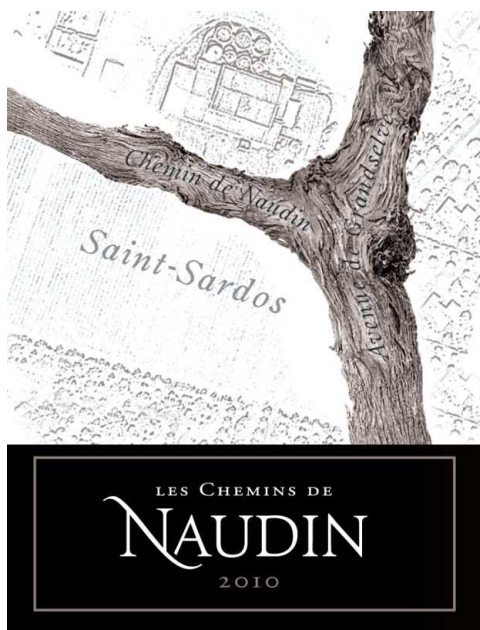


«Les Chemins de Naudin » 2010 AO VDQS Saint-Sardos rosé

Médaille d'Or
au Concours des Vins du Sud Ouest de Toulouse en 2011



La cuvée « Rosé Naudin » est caractérisée par ses notes fruitées et florales.

Souple à l'attaque, son volume, ses arômes complexes et sa finale vive en font un vin équilibré flatteur et harmonieux.

Nos conseils

A boire jeune, très frais 8 à 12°, il accompagne délicatement vos charcuteries, poissons, grillades, viandes blanches, fromages Doux ainsi que salades et plats exotiques.

Le terroir

Cette cuvée provient de vignes menées en culture raisonnée, situées sur des sols argilo-siliceux et graveleux des hautes terrasses de la Garonne.

L'encépagement

Syrah : 50% - Cabernet Franc : 40% - Tannat : 10%

La vinification

Élaboré par saignées après macération pelliculaire, les températures et la fermentation sont maîtrisées, vinification à température contrôlée 18° environ pour conserver fruité et fraîcheur.