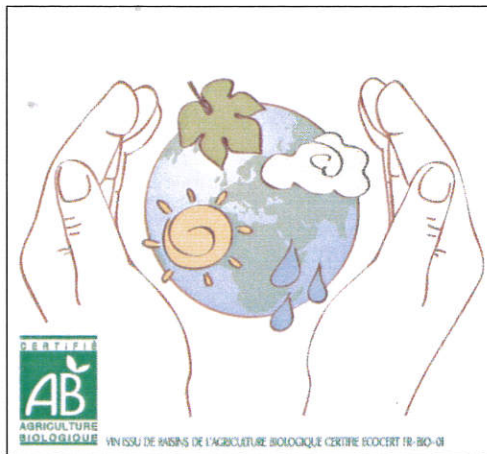


« Symbiose » AOC Saint-Sardos rosé

VIN BIOLOGIQUE certifié par ECOCERT FRANCE



Symbiose rosé se caractérise par une couleur franche.

Avec des arômes de fruits rouges et de fruits exotiques, c'est un vin frais et harmonieux qui reste typique de l'appellation.

Le terroir

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

L'encépagement

Syrah, Cabernet Franc, Tannat

La vinification

Rosé de saignée issue d'une légère macération pelliculaire, les températures basses (16-18°) sont maîtrisées et la fermentation est optimisée afin de préserver le caractère fruité et la fraîcheur du vin.

Nos conseils

A boire jeune, très frais 8 à 12°, il accompagne délicatement vos paëlla, charcuteries, salades, cuisines à la plancha, grillades viandes et poissons ainsi que des plats exotiques.