



LE GRAND PAN ROSE BIO *AOP LANGUEDOC CABRIERES*

Appellation : AOP Languedoc Cabrières

Marque : Le Grand Pan

Couleur : Rosé Bio

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

Degré : 13°

Vinification : Vendange éraflée. Pressurage direct
Fermentation à basse température des jus clarifiés.

Elevage : Cuve béton revêtu

DEGUSTATION

Vue : Vin brillant d'une belle couleur rose vif.

Nez : Bonne intensité, fruité et agréable.

Bouche : Rosé d'expression et de caractère, reflet du terroir de Cabrières.

GASTRONOMIE

Température de service : 8 – 10°

Plats conseillés : Rosé de caractère qui peut accompagner tout un repas

Viellissement : A boire jeune, dans les 2 ans.