



Appellation : Vin de France Rosé

Millésime : 2015

Cépage : Parisienne

% Vol : 13%

Type de sol : Argile à silex

Age de la vigne : 25 ans



Vinification :

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

Ce cépage unique cultivé exclusivement dans notre domaine vous fera voyager à travers le temps. La Parisienne ne manquera pas de vous surprendre par sa gourmandise.



Dégustation :

Œil : Robe rosée soutenue aux reflets brillants.

Nez : Expressif aux arômes de fraise des bois et de fruits rouges confiturés. Frais et floral.

Bouche : Structuré et équilibré. Rond et suave avec une vivacité rafraîchissante. Surprenant, très agréable en été.

Accord met/vin : Cuisine estivale, apéritif.

Brocciu aux fines herbes, saumon fumé.



Conseil de consommation :

Servir entre 10 et 12°C

A déguster dans les 10 ans