

EXCÈS ROSÉ

AOP LANGUEDOC

Hors des sentiers battus, ces cuvées les Affranchies expriment leur liberté et leur originalité en toute légèreté.

Géologie du sol :

Une sélection des meilleures parcelles en terrasses calcaires et côteaux argilo-calcaires.

Encépagement :

Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.

Âge des vignes :

30 ans.

Vinification :

Pressurage délicat, sélection des premiers jus, égouttage sous gaz inerte pour préserver fraîcheur et arômes du terroir.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

13% vol

Rendements :

50 Hl/ha

Température de service :

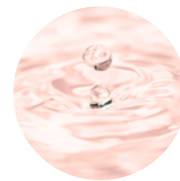
10° - 12°

Durée de conservation :

2 à 3 ans.

Aspect visuel :

Robe rose pâle.



Aspect olfactif :

Fragrances florales et fruitées.



Aspect gustatif :

Un vin acidulé, généreux et long... un excès de gourmandise à consommer sans excès de modération.



Accords mets et vins :

Rosé d'apéritif, idéal l'été avec planches, grillades de volaille.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

