



Vignerons de CESSENON

DEPUIS 1937



Porte de l'Olivet

IGP PAYS D'HERAULT CESSENON ROSÉ

ASSEMBLAGE

70% caladoc, 20% grenache noir,
10% cinsault

TERROIR

Sols d'alluvions argileux situés de part et
d'autre de l'Orb.

VINIFICATION

Vinification par pressurage direct. Les
raisins sont récoltés de nuit aux heures les
plus fraîches de l'été. Fermentation à basse
température et élevage en cuve sur lies
fines.

DEGUSTATION

Robe rose pâle aux reflets brillants, nez
frais et fruité, bouche acidulée avec des
arômes de fraise des bois. Finale toute en
finesse.

SERVICE

Température de service 8°C à 10°C. Idéal
pour accompagner une salade César ou
partager une assiette de tapas.

GARDE

1 à 2 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188390238

Carton : 3760188390245

