



Le Pont de Cessenon
Cinsault Syrah
IGP PAYS D'OC ROSÉ

ASSEMBLAGE

70% cinsault, 30% syrah

TERROIR

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

VINIFICATION

Récolte nocturne aux heures les plus fraîches de l'été, vinification par pressurage direct. Fermentation à basse température et élevage sur lies fines.

DEGUSTATION

Robe rose pâle, nez intense de fruits rouges, bouche fraîche et ronde, arômes de fraise des bois, finale acidulée très plaisante.

SERVICE

Température de service 8°C à 10°C. Idéal pour accompagner un plateau de charcuterie ou simplement partagé à l'apéritif.

GARDE

1 à 2 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188390757

Carton : 3760188390764

