

**TERRA CECINA**  
AOP LANGUEDOC ROSÉ

**ASSEMBLAGE**

70% grenache noir, 30% syrah

**TERROIR**

Terrasses argilo-calcaires en zone de soubergues.

**VINIFICATION**

Pressurage des raisins récoltés de nuit aux heures les plus fraîches de l'été. Vinification à basse température et élevage sur lies fines.

**DEGUSTATION**

Robe pâle aux reflets saumonés. Nez frais et complexe, les arômes de fleurs séchées et de fenouil sauvage se mêlent aux notes d'agrumes et de zests confits. Finale acidulée et longue. Un rosé très séduisant...

**SERVICE**

Température de service 8°C à 10°C. Un vin idéal pour accompagner des côtes d'agneau grillées ou une salade de crudités.

**GARDE**

1 à 2 ans.

**GENCODS**

Bouteille : 3760188391662

Carton : 3760188391679

*Magnum 150CL*

Bouteille : 3760188392041

Carton (x6) : 3760188392058

Carton (x3) : 3760188392287

