



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Vin de France

Cuvée : la Remise

Millésime : 2018

Couleur : rosé

Surface : 3 Ha.

Rendement : 50 HI/Ha.

Age des vignes : 20 ans

CÉPAGES :

Grenache 40 %

Marselan 30%

Merlot 30%

Terroir : sablonneux avec un peu d'argile.

Vinification : égrappage total, pressurage direct.

Vendanges à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé léger

Arômes : fruits rouges et agrumes

En bouche : frais et fruité

Accords : charcuterie, pizzas, grillades

Température de service : 10°C

Potentiel de garde : 1 à 3 ans.

