



CUVEE ESPRIT DE GRANET - ROSÉ

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGE ***	Grenache Cinsault
VINIFICATION ***	Stabulation à froid pendant 8 jours puis vinification en cuve béton pendant 2 semaines.
TERROIR ***	Terrain argilo-calcaire. Culture raisonnée. Age de la vigne : 25 ans.
HARMONIE GUSTATIVE ***	Une belle robe légèrement violine. Un nez élégant résolument moderne. Une bouche charnue tout en fruit.
ACCORD METS/VINS ***	Sa finesse séduira dès l'apéritif et fera merveille sur une salade de poulpe ou un poisson grillé.



8° C - 10° C



75 Cl



2005, route de Berre
13090 Aix-en-Provence
Tél: 04 42 20 19 88
Fax: 04 42 20 71 77

les-vignerons-de-granet@orange.fr
www.lesvigneronsdegranet.com

 lesvigneronsdegranet

 lesvigneronsdegranet