



CUVEE AIXQUISE – ROSE

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGE

Grenache
Syrah

VINIFICATION

Stabulation à basse température, élevage sur lies pendant 2 mois en cuve de béton.

TERROIR

Terrain argilo-calcaire. Culture raisonnée. Age de la vigne : 20 ans en moyenne.

HARMONIE GUSTATIVE

Belle robe d'un rose vif et franc. Nez fruité frais mêlant la fraise et le bourgeon de cassis. La bouche est riche avec des arômes de fraise mûre, de zeste d'orange et de fruit de la passion

ACCORD METS/VINS

D'un style résolument contemporain, ce rosé étonnera lors d'un apéritif estival, en accompagnement d'un tartare de saumon, d'une terrine de poisson, ou encore d'une poêlée de crevettes



8° C – 10°C



75 Cl



150 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