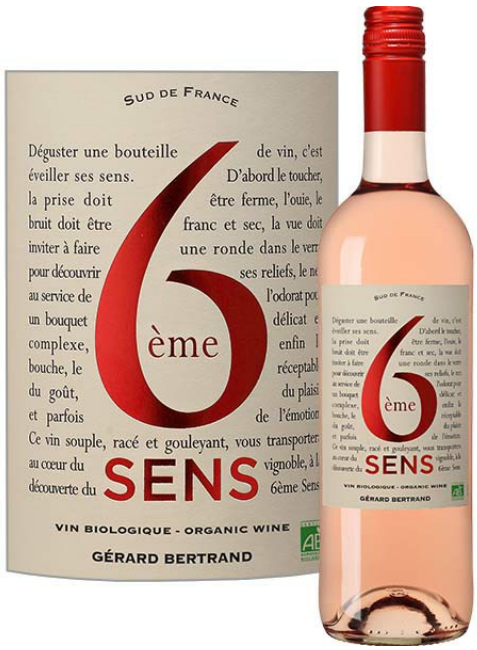
Le 6ème Sens Rosé, Bio, IGP Pays d'Oc



Le 6ème sens est une invitation à redécouvrir les sensations transmises par la générosité des vins du Sud. Le plaisir de la vue de cette robe, du toucher, de l'ouïe au débouchage, de l'odorat et du goût. En fermant les yeux vous découvrirez peut-être votre sixième sens.

Origine: Vignes cultivées en agriculture biologique sur des sols argilo-calcaires du Languedoc, bénéficiant d'un ensoleillement généreux et de nuits fraîches.

Encépagement: Grenache et syrah

Vinification: Pressurage direct, fermentation à basse température, élevage sur lies fines pendant 2 mois pour plus de rondeur.

Dégustation: Le nez révèle des arômes de fruits rouges et de bonbons anglais (acétate d'isoalyle). Belle fraîcheur en bouche sans être acide avec une finale bien marqué de fruits rouges.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec une salade niçoise, des brochettes de légumes grillés ou une tarte fine à la tomate.