

# COMTESSE MARION ROSE

Pays d'Oc – Indication Géographique protégée

*Notre commentaire : « Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir ! »*



<b>Degré</b>	12,5%
<b>Composition</b>	60% Grenache / 25% Syrah / 15% Cinsault
<b>Sol</b>	Basaltique / Argilo-graveleux
<b>Conduite</b>	Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha
<b>Récolte</b>	Mécanique
<b>Rendement</b>	58 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération 8h en cuve, le jus en contact avec la pulpe et la peau Fermentation de 16-18° Durée de fermentation de 12 jours
<b>Pressurage</b>	Pneumatique avec séparation de presses
<b>Température de service</b>	Frais. 8-10 °C.
<b>À table</b>	Rafrâchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.

## RESPECT DE LA NATURE

Nous sommes certifiés Qualenvi, démarche qualité basée sur le respect de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

