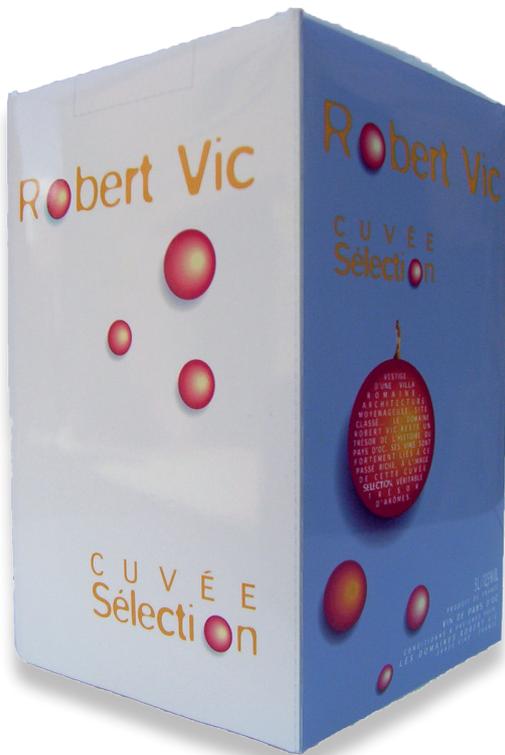


ROBERT VIC CUVÉE SÉLECTION - ROSÉ

IGP Oc – Indication Géographique protégée

Situé entre Béziers et Agde, au cœur du Languedoc, le vignoble de Preignes et son château médiéval appartiennent à la même famille de vignerons : la famille Vic. Cinq générations se sont succédées pour élaborer des vins renommés, typés par un terroir basaltique unique.



Degré **Composition**

12,5%

Grenache / Cinsault / Syrah / Mourvèdre/
Cabernet Sauvignon

Sols **Conduite** **Récolte** **Rendement** **Vinification**

Basaltique / Argilo-graveleux

Palissage sur fil, taille guyot, 4000 pieds/ha

Mécanique

58 hl/ha

Macération 8h en cuve, le jus en contact avec la
pulpe et la peau

Fermentation de 16-18°

Durée de fermentation de 12 jours

Pneumatique avec séparation des presses

Pressurage

Notre commentaire : « Belle robe rose pâle nacrée aux légers reflets violines. Le nez s'ouvre sur de fines notes fruitées de framboise, des nuances florales et minérales. La bouche est ronde et fraîche avec une belle constante aromatique. »

Température de service

Frais. 8-10 °C

A table

A boire avec une salade de poissons marinés
aux baies roses, une pissaladière aux anchois.

Disponibilité

Bib 5l/10l