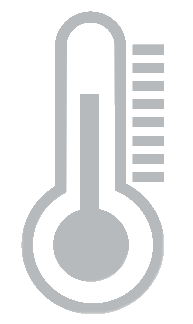
  
Depuis 2011

  
Servi à 7°

  
Arômes de fruits rouge

  
Bouteilles  
de 75 cl

Le VERNALIS Rosé 2021  
Nature – Vin de France

CEPAGES ET TERROIR

- Cinsault  
- Grenache

VINIFICATION

- Pied de cuve et levures indigènes  
- Vinification méthode naturelle : aucun intrant, ni SO2 en cuve Œuf Bois de 1000L  
- Elevage en cuve inox

DEGUSTATION

- Couleur : Rose pâle, reflets roses.  
- Nez : Floral et flatteur  
- Bouche : Attaque pleine d’élégance.  
Nous retrouvons de la fraicheur avec une belle amplitude

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec un poisson cru (tartare, ceviche).  
Bonne association avec un fromage frais.



