

La Croix Petite

CÔTES D'AUVERGNE



LE VIN

Appellation: A.O.C. Côtes d'Auvergne

Couleur: Vin rosé

Cépages: 50% Gamay-50% Pinot Noir

Terroir: Sols argile-calcaires à influence volcanique

Viticulture: Agriculture Biologique (AB)

Vinification & élevage: Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, rosé de saignée, levures indigènes, élevage en cuve

DÉGUSTATION

Robe: Teinte pâle, délicate et estivale

Nez: Arômes gourmands de fruits rouges mûrs, notes acidulées rappelant les bonbons

Bouche: Fraîche et équilibrée, acidité bien maîtrisée pour un rosé facile à boire

ACCORDS METS & VIN

Parfait en apéritif, sur des salades estivales, charcuteries fines, poissons grillés, fruits de mer ou plats légers d'été.

La fraîcheur de ce rosé en fait un compagnon idéal des repas en terrasse.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Température de service: 10°C

Potentiel de garde: À consommer jeune (3 ans environ)



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes