



LA COLONIE ROSÉ MONTLOBRE



La Colonie Rosé est le fruit d'une nuit : le Grenache est le premier cépage vendangé du millésime. L'excitation est là, et tôt le matin les vigneron partent à la récolte des fruits qui feront la finesse de cette cuvée. Récoltés avant les premières lueurs du soleil, les raisins profitent d'une fraîcheur naturelle pour ravir le vin final.

La Colonie Rosé est un vin qui accompagne tous les bons moments du quotidien. De l'apéritif aux plats grillés, salades et pizza, on s'assure d'avoir toujours une bouteille au frais.



Grenache, Caladoc, Syrah, Nielluccio



Pressurage direct avec de faibles pressions. Fermentation à basse température (15° à 16°C)



13% vol. alc.



À déguster entre 8° et 10°C



La robe est rose très pâle



Le nez est expressif sur des notes de petits fruits rouges (groseille, fraise) et légères notes agrumes et vanille



La bouche est rafraîchissante, exhale en douceur une profusion aromatique de fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques



Apéritif, poisson grillé et salades