

FIEFS VENDEENS MAREUIL ROSE

« LE CLOS DES CHAUMES »

Vin issu d'un assemblage de Pinot (65%) et de Gamay (35%)

D'une belle robe rose framboise, ce vin se caractérise par des notes délicates de fruits rouges et de fleurs.

De multiples arômes s'entremêlent : des arômes de framboise aux arômes de groseille en passant par la cerise, ce vin éveille nos sens.

Le second nez est assez floral (pivoine, rose) et délicatement épicé (note de gingembre).

L'attaque est fraîche, légère et fleurie.

On note également une belle longueur en bouche.

Le fruité de ce vin à la finale tout en rondeur vous garantira un réel plaisir lors de vos dégustations.

Ce vin est le compagnon idéal de vos apéritifs, de vos crudités, de vos grillades estivales et reste un vin plaisir par excellence.

A servir entre 8 et 10°C.

A boire jeune pour profiter de ce bouquet de fruits.

Vinification : pressurage direct, vinification à basse température.

