

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - POK POK



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès .
Vignoble exposé plein Sud entre 100 et 150 mètres d'altitude

CÉPAGES

80% Cinsault, 20% Syrah

RÉCOLTE

Vendange manuelle – Tri à la parcelle.
Les rendements sont de 15 HL /HA

VINIFICATION

Égrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage.
Rosé de saignée avec température maîtrisée tout le long de la vinification.

ELEVAGE

Elevage sur lies en cuve inox pendant 5 mois

PRODUCTION

3 600 Bouteilles

METS ET VINS

De couleur rose pâle, ce vin est floral, élégant avec une belle finesse et longueur en bouche.

Ce vin accompagnera vos apéritifs, salades composées, tapas.

Température de service 8-10°C

