



AOP BANYULS ROSE

Le Dominicain rosé

Cépages :

Grenache noir 100%

Terroir :

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

Vinification :

Cueillette du matin
Vendange égrappée et légèrement foulée.
Courte macération, pressurage
Mutage sur moût.

Rendement : 20 hl/ha

Degré : 16.5 %

Sucres résiduels : 118 g/l

Elevage :

Milieu réducteur, cuve béton

Dégustation :

Servir à 8/10°

Robe rose corail brillante.

Arômes de fraise

A déguster à l'apéritif, sur une tarte aux fraises, une mousse de framboise...

