

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE ROSE

Région : Languedoc

Appellation : IGP Pays d'Oc

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 50 hl/ha

Cépage : Cinsault, Merlot

Taux d'alcool : 12%

Vinification : Vendange égrappée, macération à température régulée, égouttage. Fermentation en cuves inox à basse température. Elevage sur lies fines quelques semaines. Vinification séparée des cépages puis assemblage avant mise en bouteilles.

Note de dégustation : Robe rose intense. Nez mêlant des arômes de fraises et de petits fruits rouges à une touche de violette. Bouche : ronde, ample, délicatement acidulée. Une très belle longueur en finale.

Accords mets : Un vrai rosé de gastronomie, à découvrir sans hésiter avec des côtelettes d'agneau ou une bruschetta tomate et jambon de pays.

Température : servir entre 13 et 15°C.

Quantité produite : env. 2 000 bouteilles

Médailles :

- 2021 : Médaille d'Or au Concours des Vinalies Nationales
- 2020 : Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales
- 2019 : Médaille d'Argent au Concours des Vins Coopération Occitanie

