

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME MADEMOISELLE

MADEMOISELLE ROSE

Région : Languedoc

Appellation : IGP Côtes de Thau

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 50 hl/ha

Cépage : Cinsault, Merlot

Taux d'alcool : 13%

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 tendre. Nez mêlant des arômes de petites fleurs blanches, de fraises et de framboises à des notes de bonbons anglais. Bouche toute en finesse et en équilibre, élégante et soyeuse.

Accords mets : La compagne idéale de votre apéritif ! Mademoiselle Rosé saura aussi parfaitement accompagner un ceviche ou une terrine de lotte et de saint jacques.

Température : servir entre 13 et 15°C.

Quantité produite : env. 15 000 bouteilles

Médailles :

- 2021 : Médaille d'Or au Concours Terre de Vins
Médaille d'Argent au Concours Guide des vins DVE
Médaille d'Argent au Concours des Vins de la Coopération

Occitanie

- Médaille d'Argent au Concours Mondial du Rosé
- 2020 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris
Médaille d'Or au Concours des Vinalies Nationales
Médaille d'Argent au Concours Bettane & Desseauve
- 2019: Médaille d'Argent au Concours des Vins Coopération Occitanie
Médaille d'Or au Concours Terre de Vins

