



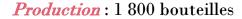
Moulin Rose IGP Périgord



Fruité

Vin à la robe rose poudré offrant un nez intense de fraises et de framboises

Ample à l'attaque, aromatique, ce rosé mise sur la fraîcheur et un fruité gourmand



Cépages: 50 % merlot – 50 % cabernet franc

Age des vignes: entre 30 et 40 ans

Sol: argilo-calcaire

Exposition: sud en coteaux

Vinification: pressurage direct, traditionnelle en cuves

béton

Analyses: 13 % Vol.

Soufre (mg/l) : 128 (Norme AB : 150)

Service: servir très frais

Accords Mets & Vins: idéal à l'apéritif, ce rosé vous accompagnera tout au long de vos repas d'été:

salades composées, melon, plats épicés et cuisine exotique, légumes grillés

Mais aussi fromage de chèvre frais ou soupe de fraises



Domaine Moulin Garreau 10 route du coteau 24230 Lamothe-Montravel



Tél.: +33 (0)5 53 27 58 25 info@domainemoulingarreau.fr www.domainemoulingarreau.fr