



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



Production : 1 800 bouteilles

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