

LANGUEDOC Cuvée du Berger

AOC rosé

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Le Languedoc rosé est produit dans le vignoble du Languedoc-roussillon. Son terroir bénéficie d'un climat méditerranéen et de sols schistes, marnes, calcaires et molasses.

LOUIS FFFRE



Cépages

Grenache, Syrah et Mourvèdre.



Elaboration - Vinification

Vinification traditionnelle à basse température. Utilisation de pressoirs pneumatiques. Cuves inox thermo-régulées.



Dégustation

Robe : belle robe rosée, pâle et brillante.

Nez : notes de petits fruits rouges, de cassis, et de fraise.

Bouche : fraîche, gourmande et dotée d'une grande persistance aromatique et d'un bel équilibre.



Accords mets et vins

Il peut accompagner des plats relevés, des plateaux de charcuteries, des grillades.

On le déguste frais à une température de 8 à 11°C.



Garde

De 2 à 4 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BPI06 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Février 2024.