

# Tentation rosé

## DÉGUSTATION

D'une belle robe saumon, le vin s'ouvre sur un nez floral et de framboise, la bouche est charnue, pleine et équilibrée par une belle acidité finale.

## CÉPAGES

Cabernet franc, Syrah.

## VINIFICATION

100% du jus issu de l'égouttage de la vendange. Longue vinification à basse température.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Entre 8° et 12°C.

## ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Viandes blanches et grillades.



AOP CABARDÈS

