



Domaine Parazols - Bertrou



CLAIR DE LUNE ROSÉ

Ce vin se présente sur une belle robe rose pâle, le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est vive et gourmande.

Cépages :

Syrah 50% Grenache 50%

Vinification :

Raisins vendangés mécaniquement au lever du jour ; égouttage des jus puis réfrigération des jus de coule, débouillage et mise au clair au bout de 24 heures fermentation à basse température .

Température de dégustation :

De 12 à 13 °C.

Alliance Gastronomique :

Viandes blanches, grillades charcuterie et salade de tomates.

Conditionnement :

Bouteille bordelaise conique de 75 cl
Carton de 6 bouteilles debout.



Béatrice et Jean-Marie Bertrou - Domaine de Parazols

11600 Bagnoles

Tel : 04 68 77 06 46

e-mail : vinsparazolsbertrou@orange.fr

www.domaine-parazols.com
