



Mis TRA lou Rosé **BIO**



Côtes du Rhône "Mis TRA lou" **BIO** Rosé 2017

Cépages :

70% Grenache Noir, 30% Syrah

Sol / Terroir :

Argilo Caillouteux et Galets

Vinification :

Egrappage, cuvaison 1 à 2 jours puis saignée et fermentation alcoolique en cuves inox à basses températures.

Dégustation :

Robe brillante rose clair aux reflets grenats . Nez aromatique de compotes de petits fruits rouges : groseille, framboise, griotte. Bon équilibre en bouche, souple, généreux et légèrement acidulé.

Température de service :

10° à 12°

Accords Vins et Mets :

Apéritif sec ou en cocktail, sur les entrées, les salades, charcuterie et grillades.

Distinction :

Médaille d'Argent au Concours des Vins Elle à Table
Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Orange



Une
HISTOIRE à
PARTAGER

**La Suzienne, Avenue des Côtes du Rhône, 26790 Suze la Rousse, Drôme, France,
Tel : +33 (0)4 75 04 48 38 – contactcaveau@lasuzienne.com**