



DOMAINE DE CAMBIS

BERLOU

La Vie en Rose

Dégustation :

Couleur : Rosé pâle aux reflets saumon.

Nez : Net, fin, fruité frais, notes de grenade.

Bouche : Attaque fraîche, vineux et long. Arômes de fraise et notes d'agrumes.

Accords met et vin :

La Vie en Rose se dégustera très bien à l'apéritif ou en accompagnement de plats exotiques tel qu'une poêlée de langoustines aux agrumes.

Vin de Terroir

Appellation : AOP Saint-Chinian Rosé

Cépages : 70 % Cinsault et 30 % Syrah

Production : 6 000 cols

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 400 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : Raisonnée

Sélection : Parcelle

Récolte : Exclusivement manuelle

Vinification :

Pressurage direct et saignée

Fermentation sous contrôle de température

Eleavage en cuve inox sur lies fines

Collage - filtration à la mise

Degré alcoolique : 13 °

Température de service : 14 °C

Mis en bouteille au domaine

