

MAS DE JANINY



Cépages : 50% Cinsault et 50% Grenache.
Appellation : IGP Oc.



Vigne : Terroir argilo-calcaire, cépages du sud adaptés au climat méditerranéen.



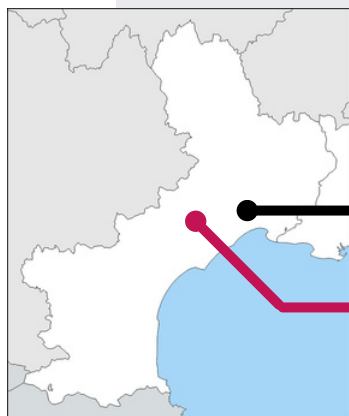
Vinification : Saignée immédiate pour un rosé clair. Fermentation à basse température en cuve inox.



Dégustation : Une robe pâle, légèrement saumonée. Ce rosé présente une grande finesse aromatique aux notes d'agrumes, de fruits de la passion et de nectarines. La finale est légère, fruitée et acidulée. Servir à 8°C.



Accords : Il peut accompagner tout un repas estival. Il s'apprécie également avec les cuisines exotiques aux saveurs épicées.



Montpellier

Saint-Bauzille-de-la-Sylve

www.masdejanniny.com

Mas de
Janiny
Julien FRÈRES

LE TEMPS DES GITANS
ROSE



BIO depuis 1989