



ROSÉ DE CORAIL

ATOLL DE RANGIROA - TUAMOTU

Le Rosé de Corail incarne la fraîcheur et est un vin gourmand qui révèle des notes de fruits rouges et d'agrumes.

CÉPAGES :

- 95% Carignan Rouge
- 5% Italia

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation entre 12 et 20 jours.
Elevage de 3 à 6 mois sur lies fines en cuves inox.

RENDEMENT

15 à 25 hl/ha en fonction des parcelles.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°

GARDE

À consommer dès maintenant et sur 4 ans.



ROBE

Couleur rose nacarat clair

NEZ

Complexe et expressif, il dévoile des notes de fruits rouges et d'agrumes.

BOUCHE

Une attaque franche, une belle fraîcheur, des notes de fruits tropicaux et de fruits des bois, gourmand avec une minéralité qui s'exprime en fin de bouche et qui donne un magnifique équilibre au vin.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce Rosé de Corail sera le complice parfait de crevettes snackées, d'un chaud-froid de thon, de côtelettes d'agneau rosées ou de tartelettes de fruits tropicaux.