



CUVÉE RENCONTRE



Le Clos Touchant

Le rosé 4 saisons - AOP Corbières



Cinsault Grenache Syrah (rendement limité)



Pressurage direct - stabulation à froid sur bourbes 5 jours



75 cL



Température de service à 8°C



Rosé brillant et onctueux

Nez délicat, notes d'agrumes

Bouche tendue, arômes de petits fruits rouges



Fruits de mer et poissons, cuisine méditerranéenne

Fromages de chèvre frais

Dessert crévés et fruités

Spécificités techniques : peu d'intrants chimiques, il n'y a pas d'acidification, et la teinte n'est pas modifiée chimiquement. Aussi, la dose de SO₂ est quatre fois inférieure à la dose autorisée en agriculture biologique.