



## AOC Bergerac Rosé Naturel des Miaudoux



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



### Le Vignoble :

Superficie : 8 ha

Cépages : Cabernet franc, Cabernet sauvignon

### Terroir :

Les vignes sont plantées sur des terrains pauvres et de type boulbène, qui limitent la vigueur de la vigne, et donnent du corps aux vins.

### Vinification :

La récolte est mécanique. Ce vin rosé est élaboré par macération pelliculaire.

Degrés d'Alcool : 12°

### Dégustation :

L'œil: Robe couleur pétale de rose

Le nez: Subtil et élégant aux senteurs florales.

La bouche: ronde, gourmande et pleine de fraîcheur.

### Température de dégustation et Alliance :

Servir à 12°C

Suggestion culinaire : Pique-nique, repas en terrasse ou barbecue dans le jardin,

### Conservation :

Après ouverture, ce vin conservera toutes ses qualités pendant 6 semaines.

