



# Cuvée Oxalide 2018

IGP CEVENNES

ROSE



**Cépages** : Cinsault 80% et Grenache noir 20%

**Viticulture** : Le sol est travaillé biologiquement depuis 10 ans dans le respect de l'environnement.

**Vinification** : Eraflage et pressurage direct suivi d'une fermentation régulée.

**Note de dégustation** : Robe pêche très élégante. Nez fruité ou se mêle des notes de bonbons à la fraise. Bouche ronde et suave, relaie de l'expression fruitée, rehaussée d'une agréable acidité qui confère une tonicité et un final frais.

**Accords** : Idéal pour accompagner vos apéritifs mais aussi les viandes et poissons sans oublier les salades composées d'été.

**Disponibilité** : 75cl en carton de 6 bouteilles.

**Servir** : à 10°C

Domaine Fortuné – 9 Rue des Aires – 30250 SOUVIGNARGUES

Tél : 07.72.35.93.54

Mail : [domaine.fortune@gmail.com](mailto:domaine.fortune@gmail.com)

Site : [www.domaine-fortune.com](http://www.domaine-fortune.com)