

# OXALIDE\_ ROSE\_ 2019

---

**Région :** Gard

**Teneur en alcool :** 12,5 %

**Appellation :** IGP Cévennes

**Contenance :** 75cl

**Cépage :** 80% Cinsault, 20% Grenache

---

## LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées entre la mer et les Cévennes.
- En culture biologique depuis 10 ans, nous nous tournons vers la Biodynamie.
- Erraflage et pressurage direct suivit d'une fermentation régulée

## DEGUSTATION

- Robe : Pêche très élégante
- Nez : Fruité
- Bouche : Ronde et suave, relaie l'expression fruitée, rehaussée d'une agréable acidité qui confère une agréable tonicité et un final très frais.

## CONSEIL DE DEGUSTATION

- Servir entre 11 et 12 degrés
- Accords mets et vins : Idéal pour accompagner vos apéritifs, mais aussi les viandes et poissons sans oublier tous vos plats d'été.

