



## ROSE AOP PATRIMONIO

*Cuvée traditionnelle*

### *Cépages :*

80 % nielucciu et 20% vermentinu

### *Conduite :*

Les vignes sont plantées en coteaux sur des terrains argilo-calcaires.  
Les méthodes de cultures sont traditionnelles, sans désherbants ni engrais chimiques.  
Depuis 2014, l'exploitation est en conversion vers une agriculture biologique

### *Récolte :*

Vendange manuelle

### *Vinification et élevage :*

Pressurage direct  
Débourbage et fermentation à 18°  
Elevage en cuve inox

### *Dégustation :*

La couleur est rosé clair, les arômes de fruits (abricots et agrumes) se révèlent après une légère aération. Une belle finesse dans les arômes.  
En bouche une belle fraîcheur et des notes fruitées (fruits rouges)

### *Accord mets :*

Ce rosé accompagnera vos apéritifs, plats d'été, grillades et charcuterie.

### *Température de service :*

Servir à 10°