

Rosé Gris de Pauline

A.O.C Vin de Corse — Rosé

Sa robe est délicatement pâle et présente des reflets cristallins.

Le nez, d'une belle intensité, est fin et expressif. On trouve des arômes d'amandes, de fleurs blanches et de maquis, qui invitent à la dégustation.

L'attaque en bouche est franche et fraîche avec des arômes d'agrumes, de la fraîcheur, du soyeux et beaucoup d'ampleur. En fin de bouche, on trouve des notes poivrées et mentholées. Ce vin propose un bel équilibre final et une grande fraîcheur.

Cépages

Sciaccarellu — Syrah - Vermentinu

Sol

Terrasses quaternaires caillouteuses

Elaboration

Vendanges manuelles. Pressurage direct à froid pour extraire très peu de couleur et garder tout le fruit. Fermentation en cuves inox et élevage sur lies.

Service

Servir à 8-10°C, à l'apéritif et en accompagnement de tapas, de sushis, de poissons grillés, cuisinés, ou de viandes blanches.

