



## Sous les micocouliers 2018 IGP St Guilhem Le Désert

Vin biologique certifié par FR-BIO10 - Qualité France

*Rosé caractéristique par  
sa puissance aromatique  
et sa rondeur en bouche*

**Nature du sol** : marnes jaunes de Gignac (sablo, argilo, limoneux)

**Cépages** : Mourvedre (55%) , Grenache (25%) , Cinsault (20%)

**Vinification** : pressurage direct de mourvèdre et grenache, saignée de cinsault, fermentation malo-lactique non effectuée

**Vieillessement** : 6 mois en cuve

**Robe** : rose pale

**Nez** : groseille, bourgeon de cassis, grenadine, croquant de petits fruits rouges, réglissé et anisé

**Bouche** : très gourmande et acidulée, fraîche et ronde, poivrée et réglissée en finale

**Conditionnement** : carton fond automatique 6 bouteilles debout

**13 % vol.**

**Température de service** : 10 à 12°. Surtout ne pas servir trop frais pour apprécier tous ses arômes