

Mas de Jacquet



PAULINE

IGP PAYS D'HÉRAULT

Couleur:	Rosé
Cépage:	60% Cinsault, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
Centilitre:	75 cl
Sol:	Argilo-calcaire , les vignes sont situées dans le bois des Aresquiers entre mer et garrigues isolées par les pins d'Alep , à quelques centaines de mètres de la Méditerranée. Bois classé Natura 2000
Climat:	Méditerranéen
Rendement:	2ohl/ha
Vinification:	Vendange manuelle fin août des différents cépages, pressurage à froid grappes entières après courte macération , assemblage des jus post fermentation.
Degré:	11 ,5% vol.
Sucre résiduel:	< 2g/l
Température de service:	6-8°C
Garde:	2 ans
Profil:	Doté d'une robe lumineuse saumoné au reflet gris , c'est un rosé subtil aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges. La fraîcheur est au rendez-vous !
Accord met et vin :	Salades composés, plats estivaux, grillades

