



Pays France Région : Sud Ouest

Sous région :

Cépage(s): tannat, pinenc, cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Une belle robe rosé clair et brillante. Nez marqué par des notes de groseilles rouges et de buis. La bouche fraiche et acidulée fait de ce rosé un beau vin d'été, désaltérant et agréable.

Température de service :

Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde :

2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique:

F



Apéritif, entrées légères (salades composées, ...) ou viande blanche légère (volaille,...)

Commentaires du sommelier :

Rosé rafraichissant, sec et légèrement fruité, ce Rosé d'Enfer surprend compte tenu des cépages qui composent son assemblage. Une récolte à juste maturité des raisins et une macération courte permettent l'élaboration de ce rosé léger, pâle et tout en fraicheur. Il prouve aussi que Saint Mont, au cœur du département du Gers, sur les premiers coteaux du piémont pyrénéen, produit dans les 3 couleurs des vignes dignes d'intérêt.



Puissance











