

DOMAINE DES BUGADELLES
BUGADELLES ROSE AOP LANGUEDOC

Couleur de vin : Rosé

Terroir : Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

Vinification et élevage : Pressurage direct. Fermentation cépage par cépage à basse température en cuves inox thermo-régulées. Elevage sur lies fines pendant 4 mois.

Degré d'alcool : 13°C

Millésime : 2019

Type d'Agriculture : Agriculture Biologique

Cépage(s) : 70% Grenache noir, 30% Syrah

Dégustation : Jolie couleur rosée avec des reflets violines, nez fin, parfumé et élégant avec des arômes de framboise et de bonbon anglais. Bouche ronde et désaltérante.

Accords mets et vins conseillés :



Conservation : A déguster maintenant et dans les 2 ans à venir.

