

Vignoble
KENNEL

« Instant K » Rosé 2021

Vin biologique Ecocert



Producteur	VIGNOBLE KENNEL
Appellation	AOP CÔTES-DE -PROVENCE
Cépages	Grenache 40 %, Cinsault 40 %, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %
Terroir	Sol de Gavroches à matrice argilo-calcaire
Vinification	Récolte de nuit. Macération pelliculaire et pressurage direct. Fermentation thermo régulée (18°)
Dégustation	Couleur pâle. Rondeur en prise de bouche Nez présent. Bouche Fruitée : cascade de melons. Finale longue, petite minéralité. Ce vin est emblématique de notre terroir Provence
Accompagnement	Apéritif, loup grillé, bouillabaisse, côte de bœuf grillée au thym, sushi, couscous, gyoza, tempuras de crevettes...
Conservation	18 mois
T° de dégustation	Rosé : 8 à 12 ° C (frais)



VIGNOBLE KENNEL

116 Ch des Moulières 83390 PIERREFEU du VAR France

Tel : +33 494 28 20 39 - email : info@vignoble-kennel.com - www.vignoble-kennel.com/