

Vignoble
KENNEL

Le souffle de l'Ange Rosé

Vin biodynamique Demeter - Vin biologique Ecocert



Producteur	VIGNOBLE KENNEL
Appellation	Vin de France
Cépages	Grenache cinsault mourvèdre
Terroir	Terres argilo-calcaire, Pierres de gavroches
Vinification	Levures naturelles, ajout très faible de sulfites
Dégustation	Vin frais et délicat avec des notes subtiles de pêches blanches. Finale longue, minérale et structurée. Ce vin biodynamique est l'expression de la pureté de notre terroir
Accompagnement	Salade de poulpes, sushis, gambas flambées au pastis, côte de bœuf grillée, gratin de courgettes au curry, sardines grillées au four
Conservation	18 mois
T° de dégustation	8 à 12 ° C (frais)



VIGNOBLE KENNEL

116 Ch des Moulières 83390 PIERREFEU du VAR France

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