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 : info@vignoble-kennel.com - www.vignoble-kennel.com/