



DOMAINE TERRE DES MAGES

Volonté :

Terre des Mages a voulu faire un rosé premium le plus naturel possible en sélectionnant une parcelle de vieux cinsault de 1954.

Dégustation :

Robe corail comme on l'aime, son nez est très expressif sur les fruits jaunes bien mûrs avec quelques notes de fleurs blanches.

La bouche est tonique, ample, fraîche, avec des notes d'agrumes et d'abricot.

<u>Appellation :</u>	Vin de France
<u>Sol :</u>	Argilo calcaire
<u>Cépages :</u>	Cinsault
<u>Rendement :</u>	25 Hectolitres par hectare
<u>Age des vignes :</u>	69 ans
<u>Mode de culture :</u>	Agriculture raisonnée
<u>Récolte :</u>	Manuelle en caisse
<u>Vinification :</u>	Fermentation à basse température sur lies fines
<u>Élevage :</u>	Cuve Inox 7 mois et 1 mois en bouteille.
<u>Alcool :</u>	12°
<u>Accords Mets et Vins :</u>	Apéritifs estivaux ou grillade
<u>Accords Musique et Vins :</u>	

Conseils de Terre des Mages :

A consommer avec modération ! Notre rosé se boit tellement facilement grâce à sa vinification quasi-nature et ses arômes naturels que nous ne pouvons que vous conseiller cela !

Rosé Mages 2022



Des vins
et des personnalités
authentiques