

Médailles / Presse



& Fiches techniques

# Vin de France "La Rosée" rouge 2022



**Appellation :** Vin de France

**Sols :** Argilo-limoneux

**Encépagement :** 100% Syrah

**Âge moyen des vignes :** 10 ans

**Elevage :** Cuve inox

**Température de service :** 12-14 °C

**Potentiel de garde :** 1-2 ans

## Dégustation

Couleur : rouge rubis léger

Nez : fruits rouges frais, note florale (violette)

Bouche : Une explosion de fraîcheur, de gourmandise et souplesse, note de petits fruits rouges et d'épices fraîches.

Servi frais, il sublimerait au mieux des moments conviviaux en apéritif, seul ou accompagné de quelques amuse-bouches. Il s'aborde autant comme un vin rouge ou bien comme un vin rosé. Il séduira les amateurs de vins à la recherche de découvertes originales et de sensations nouvelles.



## CHATEAU D'AIGUEVILLE SYRAH VIN DE FRANCE LA ROSÉE D'AIGUEVILLE 2022

A juicy and crunchy Syrah with berries, dark cherries and roasted black pepper on the nose. Medium body with velvety tannins and bright acidity. Pure, transparent and succulent with a sour cherry-like finish. From organically grown grapes. Drink now.

