



QEF Rosé

IGP Méditerranée, France

QUOD ERAT FACIENDUM : Q.E.F

Ou bien en français : « ce qu'il devait être fait »

TERROIR

Sols argilo-calcaires situés près de la Montagne Sainte Victoire.

VINIFICATION

Les raisins sont directement pressés pneumatiquement après un égrappage et un léger foulage mécanique. La fermentation en cuve inox dure environ 3 semaines et la température est conservée à 18°C afin de favoriser les arômes de fruits. La mise en bouteille a lieu en janvier de l'année qui suit la récolte.

CÉPAGES

Syrah, Cabernet sauvignon

DÉGUSTATION

La couleur est rosé relativement soutenue. On peut apprécier d'élégants arômes de fraise, crème et une touche acidulée type de bonbon anglais. En bouche, on trouve une belle acidité et finale gourmande.

ACCORDS GOURMANDS

Nous vous conseillons de le servir à 11-12°C avec des sushis, une salade ou des produits de l'été.

PRESSE & RÉCOMPENSES



GOLD MEDAL

Or

"MILLESIME 2017 - Robe soutenue, nez fruits rouges cerise, bel équilibre, élégant"

Concours Général Agricole de Paris, 26/02/2018

