



AOC Languedoc

REC DE LA GARRIGUE 2025

ROSÉ
75CL

Réserve
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : ARGILO-CALCAIRE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5 %

VINIFICATION : MACÉRATION PELLICULAIRE AVEC
CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

Très belle robe claire couleur litchi avec de subtils reflets bleutés, nez fin et intense avec des notes de petits fruits rouges, que l'on retrouve également en bouche, très bien équilibrée, harmonieuse et légèrement acidulée. Finale élégante et fruitée avec une belle persistance aromatique, légèrement saline.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

