

ROSÉ ON ICE



Vin de France

ORIGINE

Laissez-vous surprendre par ce rosé complètement givré ! Il vous séduira par sa fraîcheur et sa gourmandise relevée d'une pointe de douceur. A déguster très frais accompagné de quelques glaçons. Il est idéal à l'apéritif et apportera une touche d'originalité à tous vos plats estivaux.

VINIFICATION

Traditionnelle avec pressurage direct et fermentation à basse température pour conserver le potentiel aromatique et la fraîcheur.

CÉPAGE

100% grenache

DÉGUSTATION

Robe rose pâle et brillante.
Nez frais et intense.

Vin léger en bouche, fin, tendre et gourmand aux arômes expressifs de fruits rouges et d'agrumes.

ACCORDS METS & VINS

Vin plaisir, fin et léger, Rosé On Ice, sera le compagnon idéal des apéritifs ensoleillés et se mariera à merveille avec les salades et grillades d'été. Servir avec des glaçons ou pourquoi pas avec de la glace pilée !

RÉCOMPENSES

2015 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2016

2014 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2015

2013 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2014

Commenté IWC 2014



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX