



TERRE DES CHARDONS

“ Rosée d’Été ” 2016

50% GRENACHE, 50% SYRAH

Pressurage direct des grappes entières. Pas de saignée. Débourage à froid. Fermentation naturelle à 18°C.

Rosé structuré sur le fruit, les fruits à noyaux, pêche, abricot.

Rosé de gastronomie :

carpaccio de poissons, cuisine exotiques ou bien frais à l'apéro, sur des grillades...

Diponible en
BOUTEILLE 75 cl
MAGNUM 150 cl



WWW.TERREDESCHARDONS.FR

Domaine Ste Marie des Costières - 30127 Bellegarde - Tél. : 04 66 70 02 51 - tdchardons@yahoo.fr