Domaine Desvabre

Le rosé



Le domaine Desvabre se trouve à proximité de Montpellier, dans l'hérault, au sud de Montferrier-sur-Lez .Il est implanté sur des aires d'appellation phares du languedoc : l'AOP Pic-Saint-Loup et AOP Terrasses du Larzac. Le domaine est en agriculture raisonnée pour mieux respecter l'environnement mais aussi le préserver pour les générations suivantes. C'est de père en fils que le savoir et les compétences se transmettent. La famille Breton travaille ses vignes selon des valeurs traditionnelles et vous propose des vins de qualité.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 40% Syrah, 50% grenache, 10% cinsault

VINIFICATION : En cuve inox. Cette méthode permet de mieux contrôler la température pendant la fermentation et d'obtenir un vin limpide.
Elevage pendant plusieurs mois en cuve inox.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 10 °C

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif avec des tapas, charcuterie fine, petites bouchées à base de crevettes et d'avocat, avec des grillades de viande blanche ou de poisson.

GARDE : A boire dans l'année

SPÉCIFICITÉS : La robe est délicate aux reflets rosés. Le nez est fin et expressif, marqué par des arômes d'agrumes et des notes de petits fruits rouges, complété par des nuances florales et minérales. En bouche il se distingue par sa rondeur et sa vivacité. Les arômes d'agrumes et de fruits rouges se prolongent avec intensité. La texture est soyeuse, avec une belle fraicheur. La finale est longue et rafraîchissante.