

MAS D'AUREL



TER d'Aurel Rosé

Indication Géographique Protégée
CÔTES DU TARN

MILLÉSIME : 2024

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12 % vol.

CÉPAGES : GAMAY - JURANÇON

RENDEMENT : 30 hL/ha

TERROIR : Sol argilo-calcaire - Plateau cordais (300m d'altitude), rive droite du Tarn au nord-ouest du vignoble.

CERTIFICATION : Agriculture Biologique

VINIFICATION : Raisins récoltés mécaniquement. Pressurage pneumatique direct suivi d'une fermentation avec maîtrise de température à 17°C.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES : Parfum de cerise et fraise des bois sur une touche de violette précédant une bouche pleine de fraîcheur et de légèreté.

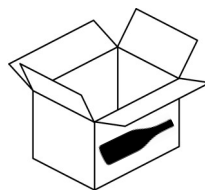
ACCORDS METS-VINS : Frais en apéritif, salades, grillades ou viandes blanches.

CONSERVATION : 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 9°C



75cl



6 Bouteilles de 75cl couchées



Famille MOLINIER

Mas d'Aurel

4047 Route d'Arzac

Tél : 05 63 56 06 39
Mail : contact@masdaurel.fr

www.masdaurel.fr