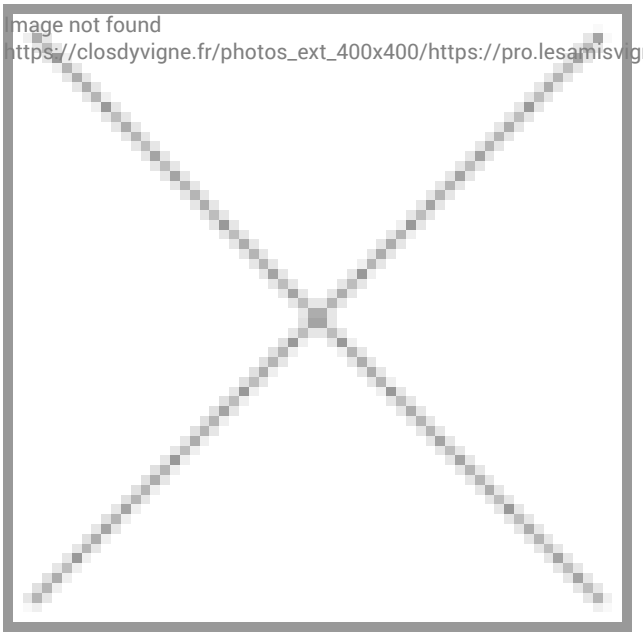
PÊCHEUR D'ETOILES DE ROSES ROSÉ

PÊCHEURS D'ETOILES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un rosé rond et frais avec des notes d'agrumes et de groseilles, avec une belle complexité, idéal pour tous vos apéritifs et repas de l'été !

Accords mets et vins

Apéritifs, poissons grillés & tapas

Détails

Domaine : Pêcheurs d'Etoiles
Couleur : Rosé
Degrès : 12 %
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Merlot
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Rémy Estrade

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 50% Merlot - 50% Grenache
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle
Elevage : Stabulation à froid puis elevage en cuve pendant 6 mois

Dégustation

Robe : Rose pâle
Nez : Nez groseille
Bouche : Ronde, fruitée et élégante
Garde : 2 ans
Température de service : 14°-16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Etoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons vinicoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png