

≡ CHÂTEAU ≡ SAINT SAUVEUR



L'homme de cœur

VENTOUX ROSÉ

Terroir : sablonneux, argilo-calcaire, caillouteux.

Encépagement : grenache, syrah, cinsault.

Vinification : pressurage direct, vinification avec maîtrise des températures.

Élevage : élevage en cuve.

Dégustation :

œil : rose franc

nez : fruits rouges, fraise, mûres...

bouche : fruits rouges, équilibré tout en rondeur.

Température de service : entre 9 et 12°

Potentiel de garde : 2 ans.

Vin élégant et rond, fruité.

Vous apprécierez cette cuvée L'Homme de Cœur rosé du Château Saint Sauveur d'Aubignan sur des salades composées, tartes salées, viandes blanches, barbecues, charcuterie, fromages...

