

Fiche Technique

Appellation :	Vin de Pays d'Oc rosé
Cuvée :	« Les Asphodèles »
Cépages :	Syrah Grenache Vermentino
Vinification :	En cuve inox avec maîtrise des températures.
Durée de garde :	1 à 2 ans pour conserver le caractère frais et vif du vin.
Mariages :	Vin plaisir pouvant accompagner à la fois des tapas, paella voire petits coquillages mais aussi une grillade ou une viande blanche ; vin d'été et « de soif » par excellence.
Température :	entre 11 et 13°.

