



Menhir Rosé

AOC Fiefs Vendéens dessert.



Mode de culture

Domaine certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).
Le **label HVE** est une certification attribuée aux exploitations agricoles qui respectent un certain niveau de pratiques environnementales (travail des sols, couverts végétaux etc ...).



Vinification

Vendange mécanique, température pendant la fermentation 16° à 19°



Cépages

Pinot noir 45%, Gamay 50% & Cabernet 5%



Température de service

7-8°C



Dégustation

Notes de petits fruits rouges (framboises, fraises ...), bonbon anglais.



Accords met-et-vin

Apéritifs, salades, barbecue, carpaccio de bœuf.



Garde

1 à 2 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

tessierbrunier@gmail.com – domainedepierrefolle.fr – Tél : 0610608290