



Autrefois Rosé

½ sec rosé



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

100 % Cabernet



Température de service

Servir frais 7-8°C



Dégustation

Arômes de fruits rouges (fraises, framboises), nez fruité et généreux, couleur rubis aux reflets orangés.



Accords met-et-vin

Apéritifs, cuisines du monde, salades.



Garde

1 à 2 ans



EARL domaine de pierre folle – pierre folle 85320 ROSNAY

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