



## SYRAH Rosé

**Gamme** : Tradition

**Appellation** : IGP Pays d'Oc Biologique certifié ECOCERT FR BIO 01

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Syrah

**Vendanges** : Vendanges mécanique de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Egrenage. Condition climatique et état sanitaire correct.

**Vinification** : Vendange égrappée à 100%. Par saignée. Macération pelliculaire de 3h00 environ. Vinification à basse température.

**Commentaire** : Couleur délicate et cristalline. Nez subtil, fleuri, avec une touche de fruits rouges. Vin frais intense et fruité.

**Conseil de votre caviste** : Eté comme hiver vos salades composées, viandes, grillades ainsi que vos fromages et desserts seront bien accompagnés de ce vin généreux et élégant. A boire frais à 10° C.

**Label** :



Domaine La Jasse d'Isnard – 30470 Aimargues – tel : 04 66 88 61 98  
[www.jassedisnard.com](http://www.jassedisnard.com)