

Abbaye Sylva Pana

ROSE DES CISTERCIENS AOC FAUGERES



Cépages

80% Cinsault, 10% Grenache, 10% Syrah

Terroir

Schistes, argilo-calcaire et marbres

Vinification

Vendanges manuelles, pressurage direct et mise en fermentation à basse température.

Dégustation

Très belle robe de couleur rose pâle, brillante et de bonne intensité. Le nez est frais, complexe et fin. Ce rosé a une bonne attaque en bouche. Il apparaît intense et fin avec de beaux arômes de fleurs de garrigues

Accords

Un rosé de grande élégance à boire lors de l'apéritifs, sur des grillades de poisson, de viandes.
Cuisine asiatique et africaine

Garde

A boire dans sa jeunesse.

Température conseillée

entre 8 et 10 degrés