

EDMOND LE DÉMON

AOC LANGUEDOC



Edmond, notre grand père, cultive cette vigne depuis toujours. Ce rosé, loin d'être démoniaque, allie parfaitement grenache, cinsault et syrah. Sa robe légère et élégante laisse place à un vin fruité, d'apéritif ou de repas, à consommer dans l'année.

APPELLATION :
AOC LANGUEDOC

CÉPAGES :
Grenache, cinsault, syrah.

VINIFICATION :
Fermentation longue avec contrôle des températures.

STYLE :
Rosé sec et fruité.

DÉGUSTATION :
La robe est très belle et lumineuse avec une teinte litchi très tendance. Le nez est moderne et flatteur sur des notes de bonbons acidulés, de pêche de vigne, de framboise et de pamplemousse. La bouche est un accord parfait entre vivacité et rondeur.

ACCORDS METS-VINS :
Idéal pour apéritif, grillades, salades, poissons grillés ou cuisine asiatique, tapas.

CONSERVATION :
À consommer dans l'année.

PRIX : 8€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

Le Chai d'Emilien
6 route de Montpellier
34160 SUSSARGUES
06.99.50.45.38 / 06.30.21.43.07
contact@lechaidemilien.com - www.lechaidemilien.com


LE CHAI D'ÉMILIE