



LE CHAI D'ÉMILIEN

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



APPELATION :

AOC Languedoc

CÉPAGES :

Grenache - Cinsault - Syrah

VINIFICATION :

Fermentation longue avec contrôle des températures.

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.

ACCORDS GOURMANDS :

Idéal pour apéritif, grillades, salades, poissons grillés ou cuisine asiatique, tapas.

CONSERVATION :

A consommer dans l'année.

STYLE :

Rosé sec et fruité.



LE CHAI D'ÉMILIEN

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



APPELATION :

AOC Languedoc

GRAPES VARIETY:

Grenache - Cinsault - Syrah

WINEMAKING:

Long fermentation with temperature control.

TASTING:

The dress is very beautiful and luminous with a very trendy lychee color. The nose is modern and flattering with notes of sour candy, vine peach, raspberry and grapefruit.

FOOD PAIRING:

Nice for aperitif, grilled meat, salads, grilled fish or Asian cuisine, tapas.

CONSERVATION:

To drink in the year.

STYLE:

Dry and fruity rosé.