

## Schisteil Rosé 75cl



**Typologie :** Vin rosé tranquille



**Appellation :** AOC Saint-Chinian



**Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites



**Cueillette :** Manuelle



**Cépage(s) :** Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Mode de sélection :** Parcelaire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.



**Vinification et Elevage :** Fermentation contrôlée à basse température, élevage 3 mois cuve inox sous azote.



**Température de service :** 10 à 12°



**Garde :** 2 ans



**Mets d'accompagnement :** Grillades de viande et de poissons. Charcuterie.



**Commentaires de dégustation :** La couleur est soutenue. Le nez est très expressif, avec une dominante de framboise et de griotte. La bouche est enrobée avec beaucoup de velouté.



**Typology :** still pink wine



**Appellation :** AOC Saint-Chinian



**Alcohol content:** 13.5% contains sulphites



**Picking :** Hand picking



**Grape variety(s) :** Syrah, Grenache, Mourvèdre

**Selection method :** Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.



**Vinification / Aging :** Controlled fermentation at low temperature, Aging 3 months stainless steel tank under nitrogen



**Temperature :** 10 to 12°



**Keeping :** 2 years



**Accompanying dishes :** Grilled meat and fish. Cold cuts.



**Tasting comments :** The color is strong. The nose is very expressive, with a dominance of raspberry and morello cherry. The mouth is coated with a lot of velvety.