

## ABRACADABRA ROSÉ

DENOMINATION	—	<b>AOP Pic Saint-Loup</b>
MILLESIME	—	<b>2024</b>
COULEUR	—	<i>Rosé</i>
CEPAGE	—	<i>Cinsault, mourvèdre et syrah</i>
CONDITIONNEMENT	—	<i>75cl</i>
VITICULTURE	—	<i>Biologique</i>
VINIFICATION	—	<i>Saignée de cinsault complétée par des presses de mourvèdre et de syrah</i>
TITRE	—	<i>12.5%</i>
GARDE	—	<i>3 ans</i>
SERVICE	—	<i>entre 15 et 17°C</i>
PRODUCTION	—	<i>5 200 bouteilles</i>



### *Le Terroir*

*Sous influence des vents continentaux (Cévennes), forte pluviométrie (900 à 1000 mm) coteaux nord - nord-ouest (soleil couchant). Sol argilo-calcaire.*

### *Dégustation*

*Sa robe est saumonée, limpide et brillante. Délicat et onctueux, ce rosé gastronomique offre des arômes de petits fruits rouges et en finale des notes d'agrumes.*

