



ABRACADABRA ROSE 2024

AOP Pic Saint-Loup

★ CEPAGES

Syrah, mourvèdre, cinsault

★ VINIFICATION

Presses de mourvèdre et de syrah, saignée de cinsault

TITRE ★ 12,5 %

GARDE ★ 3 ans

SERVICE ★ entre 8 et 10°

PRODUCTION ★ 5200 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl

Sa robe est limpide et brillante.
Un nez de pamplemousse rose et touche
de menthol.
Délicat, ce rosé gastronomique offre une
bouche fraîche et douce avec des arômes
de petits fruits rouges et d'agrumes en
finale.



PROFIL AROMATIQUE ET ACCORDS



Argilo calcaire



Galets Roulés



Garrigue



**Vents
continentaux
(Cévennes)**



**Forte
pluviométrie
(900 à
1000mm)**



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc