

# *LES OLIVIERS ROSES*

---

- **Cépage** : 80% Cinsault complété par Syrah/Grenache
  - **Méthodes de vinification** : Vendanges manuelles – Rosé de saigné - Fermentation lente
  - **Dégustation** : Un joli bouquet de fruit rouge, grenadine et litchi. Une belle rondeur en bouche. Rosé très gastronome
  - **Accords** : Côtelettes d'agneau en grillade
  - **Garde** : Jusqu'à 5 ans
- 

*"Les rosés-piscine ont tués les rosés. Laissez-nous vous réconcilier avec nos rosés libres"*  
Frantz Venès - Propriétaire/exploitant

