



## ***Ceriser 2017***

**Vin de France**

**75cl 13%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire

**Cépages** : 45 % Cabernet Franc, 45 % Cabernet Sauvignon, 10 % Colombard

**Age des vignes** : 30 ans

**Soufre** : <20g/L

**Viticulture** : Agriculture biologique, travail du sol, ébourgeonnage, vendanges à la main.

**Vinification** : Pressurage après macération légère, vinification en barriques, levures indigènes, élevage de 18 mois en fûts de chêne de 225L.

**Couleur** : rosé tuilé

**Nez** : bouquet tertiaire, hibiscus, rose et touches de vanille

**Bouche** : étonnant rosé vineux à la belle bouche large, avec beaucoup de fraîcheur en finale. On se situe proche d'un rosé de Tavel ou de Bandol

**Suggestion** : Ceriser 2017 s'appréciera à l'occasion d'un apéritif dînatoire, pour accompagner charcuteries, fromages sec. Il s'accordera également à merveille avec une cuisine exotique (japonaise, indienne...)

**Potentiel de garde** : 10 ans

**Température de service** : 10°C

