



Les Cèdres IGP Gard Rosé



Conditionnement : bouteille 75cl, bib 3L

Cépage: 100% Grenache

Terroir & Culture : Sableux

Vin biologique, travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle.

Pas d'herbicide, ni pesticide

Vinification & Élevage : Égrappage complet.

Pressurage direct, fermentation en cuve inox thermo régulée. Vinification traditionnelle.

Dégustation: Brillant, avec de beaux reflets rose pâle, ce vin allie gourmandise et élégance. Il offre en bouche une belle complexité aromatique sur de délicates notes de fruits frais.

Garde : environ 2 ans allongés en cave

Accords Mets/Vin : A profiter en apéritif, sur des tapas, planchas terre/mer tout au long de l'année. Servir à 8° environ.

Récompenses:

-Une étoile au Guide Hachette des vins 2025

vin biologique certifié FR-BIO-01

JULIE & NICOLAS

SARL VIGNOLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN
Tel : 0466393336

@ : contact@chateaudebastet.fr