

# NOUVEAUX CHEMINS ROSÉ

NATURELLEMENT BIO

**APPELLATION:** AOP Coteaux du Quercy

**RÉGION:** Sud-Ouest

**TERROIR:** Argilo-Calcaire



**VINIFICATION:** La vendange est récoltée au petit matin afin de conserver au maximum son intégrité aromatique. Après un pressurage en douceur, la fermentation est conduite à basse température et complétée par un élevage sur lies fines de quelques mois.

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Un rosé frais et dynamique, au caractère festif. Avec ces arômes de fruits blancs et d'agrumes, sa bouche fraîche et équilibrée, il sera le compagnon idéal de vos apéritifs et accompagnera sans complexe vos repas.

**DURÉE DE GARDE:** 2 à 3 ans



VIGNERONS  
DU  
QUERCY  
PAYSANS ET AUTEURS

