



Castagné Anne Marie (vigneronne)
06.14.69.36.72

7 Place du Mas Llaro
66000 PERPIGNAN

Fiche technique : IGP PAYS D OC Rosé

Dénomination du vin : Thalia

Couleur : Rosé

Cépages : Grenache Noir

Culture raisonnée

Sol : Sablo - Limoneux

Vendange manuelle

Type de vinification : macération pelliculaire

Elevage : En cuve

Dégustation optimale : maintenant ou plus tard (1 an)

Bouteille : Calliope 75 cl

Carton : 6 bouteilles debout



Dégustation : Robe pâle or-rose, couleur melon.

Le nez est à la fois délicat, féminin et splendide, dans la complexité des fragrances emmêlées de pêche de vigne, pamplemousse, melon d'eau, quelques légères notes framboises et shamalow...

En bouche le vin est vif, frais et gouleyant, finement parfumé.

Température de service : 8° à 12°

Alliance gastronomique : Idéal pour tous les moments conviviaux de la journée, parfait sur langoustines grillées à la vanille. Idéal sur une salade fraîche et exotique ou des sushis.

Comme Thalia la Grecque, muse de la poésie, ce vin nous inspirera dès les jours d'abondance ou fleurissent les belles amitiés.

Œnologues : Mme SORIANO & Mme GRAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

