



Clos Aguilem, NOS AOP, LE MAS ROSE, AOP Languedoc, Rosé, 2023

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

VINIFICATION

Un pressurage maîtrisé avec très faible rendement en jus pour extraire la quintessence des raisins. La fermentation du mourvèdre se fait en cuve inox et celle du Grenache noir et du Rolle se fait en fût.

ÉLEVAGE

Le Mourvèdre est élevé en cuve inox. Le Grenache Noir et le Rolle ont été élevés en fût.

CÉPAGES

Mourvèdre 72%, Grenache noir 18%, Rolle 10%

13.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 900

Acidité volatile: 0.19 g/l

Acidité totale: 3.57 g/l

SO2 free: 13 mg/L

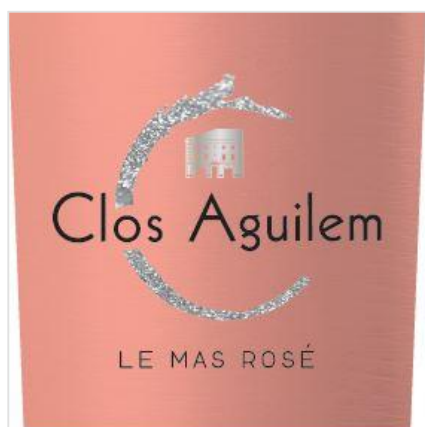
SO2 total: 70 mg/L

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches



Clos Aguilem

29 cours Grégoire, 34725 Saint-André de Sangonis
Tel. +33 (0)6 88 82 92 48 - contact@closaguilem.com
closaguilem.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

