



GEORGES VIGOUROUX
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



Rosas Vinito

IGP Côtes du Lot

- Cépage :** Malbec 100% Rosé
- Terroir :** Un sol de calcaire, riche d'argiles rouges... Une exposition Sud-Ouest et Sud-Est. Ses vignes s'étendent sur 63 hectares de coteaux à 300 mètres d'altitude. Ces hauteurs balayées par un petit vent évitent les gelées, les maladies et favorisent une saine maturité.
- Vinification :** Afin de garantir la qualité de ce rosé de presse, un débouillage poussé est effectué. La fermentation est maintenue à basse température pour donner à ce vin toute sa fraîcheur et sa vivacité.
- Dégustation :** La robe est très claire et très brillante. Au nez, ce Malbec rosé révèle des arômes de fleurs... Rosas Vinito « *Je vous offre des roses* » en latin tient toutes ses promesses.
- Accords mets et vins :** Pour un After-work réussi il faut quelques toasts, des amuse-bouches à base de charcuterie et légumes et surtout une bouteille de « Rosas Vinito » bien fraîche. Cet audacieux rosé de Malbec, vous l'apprécierez également avec des poissons en sauce (bourride de lotte, de la perche du Nil à la crème, une rouille de poulpe...).
- Temps de garde :** Il se déguste dans sa jeunesse et se conserve 2 à 3 ans.
- Température de service :** 12°C
- La gamme :** Albesco Sauvignon, Albesco Chardonnay, Bellefleur de Haute-Serre, Rosas Vinito, château Lafleur de Haute-Serre, château de HS Géron Dadine, château de Haute-Serre Icône WOW.
- Packaging :** Carton de 6 ou de 12 Bouteilles.

