



RÉSERVE DE MONVOISIN

The Art of Wine
Created by Prowines

Appellation : IGP Pays D'OC

Origine : Languedoc France

Cépage(s) : 100% Grenache

Millésime : 2022

Bouteille : Bourguignonne lourde 647 gr

PRÉSENTATION

Le vignoble de Monvoisin prend racine en terres Cathares, non loin des majestueux mégalithes érigés ici il y a plus de 5.000 ans.

Les vignes se blottissent sur les contreforts ensoleillés de la Montagne Noire et donnent naissance à des vins de terroir aux accents superbes.

Tous les vins de Monvoisin proviennent de raisins cultivés dans le respect de la **certification HVE**, c'est-à-dire en respectant tout les aspects de l'écosystème à savoir la faune et la flore.

VINIFICATION :

Les raisins sont récoltés tôt afin de garder une belle acidité qui apportera beaucoup de fraîcheur au vin.

Après macération pelliculaire, la vendange est envoyée au pressoir. Fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve inox, avec remise en suspension régulières des lies.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Cette cuvée est dotée d'une belle robe rose pâle.

Nez : Au nez de délicats et savoureux arômes de fruits rouges, framboises et fraises.

Bouche : Voici l'expression d'un fruit très pur doté d'une fraîcheur désaltérante, parfait avec le repas estival entre amis.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

En apéritif, les brochettes, tapas, un poisson grillé

Coup de cœur : Ce Rosé gourmand & frais, s'oriente sur des notes florales fraîches et de petits fruits rouges acidulés ...à découvrir sans tarder !



Prowines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be