

# Rose de Sévigné

## par Sévigné Conty



### Information technique

- Vin rosé, Provence, France
- AOP Coteaux d'Aix en Provence
- Producteur: Sévigné Conty
- Cépages: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Grenache
- Taux d'alcool: 13%
- Levures naturelles
- Servir frais de 8 à 10 deg C
- Type de sol: calcaire et saphre
- Âge des vignes: plus de 40 ans
- Vendange manuelle
- Culture raisonnée, certification biologique en cours

### Description pour serveurs et sommeliers

Vin rosé, sec et fruité, très rafraîchissant et bien équilibré entre ses notes de fruits et sa structure.

### Note de dégustation

Vin rosé d'une couleur rose claire. Le nez dégage des parfums de fraises et de petits fruits. En bouche, il offre une agréable sensation de fraîcheur, des notes de fruits exotiques et un magnifique équilibre entre sa douceur et son acidité.

# Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

[info@grandcellier.com](mailto:info@grandcellier.com)

514.791.4263

[fb.com/GrandCellier](https://fb.com/GrandCellier) - [@GrandCellier](https://twitter.com/GrandCellier)