
- La Forge - Gris
Pays d'Oc Indication Géographique Protégée

- ♥ **ORIGINE ET TERROIR :**
Alluvions argilo-calcaires.
- ♥ **CÉPAGE :**
100% Gris
- ♥ **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
*Traditionnelle à basse température.
Mise en bouteille en région de production.*
- ♥ **DÉGUSTATION :**
D'une belle robe rose saumon, ce rosé possède un nez aux arômes fruités et floraux d'une grande finesse. Rond à l'attaque et frais en finale, il allie ampleur et légèreté.
- ♥ **CÔTÉ CUISINE :**
*Servi frais, il accompagne parfaitement les poissons, les grillades, la charcuterie, les bruschettas italiennes, les gambas à l'armoricaine et les tajines de poulet aux épices.
À déguster à 10 - 12°C.*

