



## Coteaux du Pont du Gard

Assemblage de Grenache gris, Nielluccio et Syrah plantés sur les terrasses les plus méridionales du Rhône, ce rosé combine fraîcheur et expression du fruit sur des notes d'agrumes et de fleurs.

Un vin à la fois gourmand et désaltérant, à la bouche souple avec en finale une belle fraîcheur acidulée.

Cépages	50% Grenache gris, 30% Nielluccio, 20% Syrah
Sols	Galets roulé appelés <i>grès</i>
Robe	Rose claire
Nez	Notes d'agrumes et de senteurs florales
Bouche	Souple, fraîche et acidulé en finale
Service	T° 8-10° C
Garde	2-3 ans
Alcool	12,5°

Un rosé parfait pour les apéritifs d'été ou pour accompagner cuisine méditerranéenne, cuisine épicée ou asiatique et fromages de chèvre.