



CHINA GIRL

GRENACHE NOIR 60%, SYRAH 40%

COLLECTION ROCK IS CAZABAN

VIN DE FRANCE

2023



TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés très mûrs puis sont égrappés avant d'être pressés. Mise en cuve et baisse de la température à 4°C, puis léger debourbage. La fermentation démarre une fois la température remontée à 18°C, suivie de la fermentation malolactique. China Girl est ensuite élevé en dolia (terre cuite) pendant 6 mois. La mise en bouteille a lieu au printemps, sans ajout de sulfite ni filtration.



Beaucoup de fruit et de gourmandise dans cette cuvée. Arômes de fraise, framboise et épices. Belle rondeur en bouche, c'est un rosé de caractère, tannique.



Sur les accords de David Bowie, laissez vous transporter par cette cuvée de caractère lors de vos barbecues estivaux. A l'automne on l'appréciera avec un tajine d'agneau.



bouteille
ESTAL BD
EMBLEM



bouchon
liège



carton
1 x 6



palette
100 cartons
/ palette
VMF

