

EQUINOXE

ROSÉ

Le caractère des vins d'Équinoxe égale leur élégance !



Un rosé de gastronomie.

Couleur: Rosé

Degré Alcoolique: 12,5 %Vol

Cépages: 60 % Cabernet Franc,
40 % Cabernet Sauvignon

Vendanges: Récolté mi-septembre, à une maturité plus poussée qu'à l'ordinaire.

Vinification: Créé à partir des meilleures presses de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, l'Equinoxe rosé est vinifié à des températures de 13- 15 °C et élevé sur lies fines pendant 4 mois, avant une mise en bouteille précoce.

Dégustation: Les cépages Cabernet règnent sur ce rosé et offrent un rosé brillant, élégant et complexe ! La robe est vive, le bouquet est puissant et la bouche fraîche et longue.

Accord mets et vin: Apéritif, fruits de mer, paëla, volaille avec ou sans sauce