

# EQUINOXE

## ROSÉ

*Le caractère des vins d'Équinoxe égale leur élégance !*



La petite phrase à venir.....

**Coleur:** Rosé

**Degrée 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, volailles avec ou sans sauces