



VIN ROUGE

Cépage : Grenache, Cinsault



DÉGUSTATION

Koutoubia rosé présente une belle et brillante couleur rose pale. Il développe des arômes de framboise, d'agrumes (mandarine) avec une pointe de fleurs blanches. Sa bouche savoureuse possède une finale toute en vivacité et persistance.



L'ORIGINE

Provenant du sud Est oranais, ce vin est issu de terroirs sablonneux sur fond calcaire est bénéficié d'un climat méditerranéen.



LA VINIFICATION

Vendagé manuellement, ce rosé est obtenu par pressurage direct, dès l'entrée en cave. La fermentation s'opère a basse température (16-18°C) afin d'exprimer toute la palette aromatique de cette cuvée.



SERVICE

Servir frais

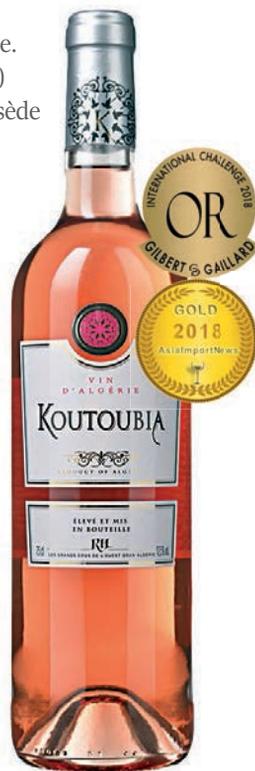


ACCORD METS ET VIN

Salade, viande blanche ou couscous au mérrou

Contenance : 75cl

Code-Barre bouteille 75cl = 613 2006 20078 9



Livraison :

- Carton de 6 bouteilles (Code-Barre 6x75cl) = 1 613 2006 2007 72
- Carton de 12 bouteilles (Code-Barre 12x75cl) = 2 613 2006 2016 05



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.