



VIN ROSE

Cépage : Cinsault



DÉGUSTATION

Ce vin de classe avec tout ce qu'il faut de douceur doit être réservé à des réjouissances gastronomiques de bon niveau. Aromes d'agrumes caractéristiques de sa région d'origine et de son ensoleillement



L'ORIGINE

Cette Cuvée est issue de l'assemblage de terroirs de l'Ouest oranais, caractérisés par des sols sablonneux sur grés. Le climat méditerranéen est assagi par les influences maritimes, les vignes se situant à moins de 01 kilomètre de la mer.



LA VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles avec une vinification traditionnelle. Ce rosé est obtenu dans les meilleures conditions avec une fermentation à basse température



SERVICE

Servir frais.



ACCORD METS ET VIN

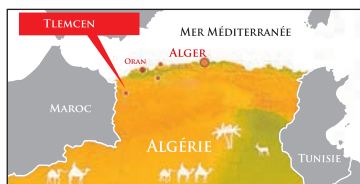
Moules marinières, langouste gratinée, plancha de crevettes

Contenance : 75cl

Code-Barre bouteille 75cl = 613 2006 20157 1

Livraison :

- Carton de 6 bouteilles (Code-Barre 6x75cl) = 2 613 2006 20043 1
- Carton de 12 bouteilles (Code-Barre 12x75cl) = 2 613 2006 2016 98



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.