



## VIN ROSÉ

Cépage : Cinsault



## DÉGUSTATION

Ce vin gris possède un profil original, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. Grace à sa vivacité, le gris d'Aboukir est savoureux et la finale, élégante, se développe sur une note fraîche et minérale



## L'ORIGINE

Le terroir de production de ce vin connaît un climat maritime et des sols sablonneux sur fond calcaire et une altitude moyenne de 300 m dans la région de Mostaganem



## LA VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Le jus est vinifié à une température comprise entre 16 et 18° C afin de préserver au maximum les arômes.



## SERVICE

Servir frais



## ACCORD METS ET VIN

Epaule d'agneau au four, tajine d'agneau aux citrons confits, gambas à l'armoricaine

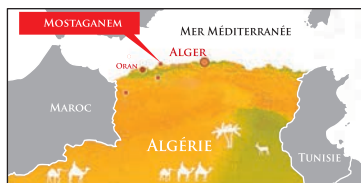
Contenance : 75cl

Code-Barre bouteille 75cl = 613 2006 2001 85



## Livraison :

- Carton de 6 bouteilles (Code-Barre 6x75cl) = 2 613 2006 2016 36
- Carton de 12 bouteilles (Code-Barre 12x75cl) = 2 613 2006 2016 43



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.