



SOL&RIVE

L'élégance du Pont du Gard

MILLESIME

2024

CEPAGE & DENOMINATION

50% Grenache 50% Marselan
IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Robe couleur rose clair aux des reflets bleus. Nez pur offrant des notes de pomme écrasée, de melon et de groseille. Frais et légèrement corsé avec des notes d'agrumes et des saveurs de fruits rouges. Finale généreuse.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, entrées, grillades.

DISTINCTION

OR Concours Général Agricole de Paris 2024

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 8 et 10°C. Se garde jusqu'à 2 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

60 hl/ ha. Côteaux argilo-calcaires. Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION

Rosé issu d'un pressurage direct. Vinification basses températures.

DESCRIPTION

Bouteille flûte Blanche 75 cl. Carton debout de 6 bouteilles.
Existe en magnum 1.5 L forme flûte et bouchon



30190 Bourdic FRANCE
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM