

CENDREE



Couleur : rosé

Millésime : 2018

Appellation : Vin de pays d'Oc.

Cépage : 60 % Syrah – 40 % Grenache

Terroir : argilo-calcaire.

Vinification : Récolté la nuit, pressurage direct puis vinification en cuve inox à basse température.

Note de dégustation : Un rosé sec aux couleurs corail avec un nez frais aux arômes de fruits exotiques. A boire à l'apéritif et avec une cuisine méditerranéenne.

Service : 9 à 10°C.

Garde : 2 ans, à boire dans sa jeunesse.

Production annuelle : 13 000 cols.

Mode de bouchage : bouchon synthétique.

Disponibilité : 50 cl, 75 cl et 150 cl.

Quantité disponible : 13 000 cols en 75 cl et 130 cols en 150 cl.

Type de bouteille : bordelaise sélection blanche.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles debout verre à verre et palette Europe de 600 bouteilles.

DOMAINE CHARLES GUITARD

1480 RD 363 – 30670 AIGUES-VIVES – France

Tél : +33 466 35 18 10 - Fax : +33 466 71 52 18 - E-mail : contact@vignoble-charlesguitard.fr

www.vignoble-charlesguitard.fr