

SYLLA

DEPUIS 1925

LES GRANDS MONTS
IGP MONT CAUME
Rosé 2022



Cépages : grenache, cinsault, carignan, mourvèdre

Terroir : Sanary, Six-Fours, la Seyne, Ollioules

Vendanges Manuelles

Vinification : Pressurage direct, débourbage à froid.

Dégustation :

Robe : pâle saumonée, belle brillance et limpidité.

Nez: nez intense sur des notes thiolées (pamplemousse). Minéralité en bouche suivie de jolis amères en équilibre qui accompagnent élégamment la finale.

Bouche: belle rétro-olfaction sur des notes agrumes. Bel équilibre entre structure et minéralité.

Accords mets/ vin : Vin idéal en apéritif entre amis, mais belle structure pour cuisine méditerranéenne, poissons, légumes à la plancha, cuisine du monde, sardinades, anchoïade.

Température de service : 10/12°C

Temps de garde : 2 ans

SYLLA

FAMILLE DE VIGNERONS

406 avenue de Lançon 84400 Apt - Vaucluse

Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr

www.sylla.fr