

# PÊCHEUR D'ETOILES DE ROSES ROSÉ

PÊCHEURS D'ETOILES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un rosé rond et frais avec des notes d'agrumes et de groseilles, avec une belle complexité, idéal pour tous vos apéritifs et repas de l'été !

## Accords mets et vins

Apéritifs, poissons grillés & tapas

## Détails

**Degrès** : 12 %

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot , Grenache

**Région** : Vin de France

**Appellation** : Vin de France

**Nom du Vigneron** : Rémy Estrade

**Couleur** : Rosé

**Domaine** : Pêcheurs d'Etoiles

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 50% Merlot - 50% Grenache

**Vendange** : Mécanique

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Traditionnelle

**Elevage** : Stabulation à froid puis élevage en cuve pendant 6 mois

## Dégustation

**Robe** : Rose pâle

**Nez** : Nez groseille

**Bouche** : Ronde, fruitée et élégante

**Garde** : 2 ans

**Température de service** : 14°-16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Notre gamme Pêcheur d'Etoiles est née de l'envie d'élargir nos horizons viticoles en proposant une gamme inspirée de nos envies et de nos influences multiples. Une gamme moderne avec un rouge de Syrah, très léger, un rosé rond et minéral, un moelleux avec beaucoup de fraîcheur et de légèreté et un blanc vif et sec. Une gamme de vins faite pour les plaisirs du partage et de l'épicurisme !



Plaisirs du vin  
La Rochelle