



INÈS

AOP* Fronton rosé

WINE AREA / VIGNOBLE

Fronton

GRAPE VARIETIES / CÉPAGES

Négrette

WINE-MAKING / VINIFICATION

Destemming

Blend of direct pressing. Skin maceration for 6hrs followed by bleeding

Alcoholic fermentation at 17°C for 15 days in concrete vats

Regular stirring of the lees during 6 months

Filtration

Egrappage

Assemblage de pressurage direct. Macération pelliculaire pendant 6 heures

Fermentation alcoolique à 17°C pendant 15 jours en cuves béton

Elevage sur lies pendant 6 mois, bâtonnage régulier

Filtration

TASTING NOTE / NOTES DE DÉGUSTATION

Colour: Mango light

Nose: Intense, complex with red fruits aromas (blackcurrant and blackberry), white flowers and violet

Mouth: Soft attack, silky and full-bodied mouth, dominated by the blackcurrant with a strawberry finish

Robe claire couleur mangue

Nez intense, complexe, avec des arômes de fruits rouges (cassis, framboise), fleurs blanches et violette

Attaque souple, bouche soyeuse avec beaucoup de volume et de gras dominée par le cassis avec une note de fraise en finale

SERVING SUGGESTIONS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

Serve at 10-12°C. On its own before a meal or on a Mediterranean cook, grilled vegetables or sushi

Keeps up to 2 years depending on the vintage

Servir frais à 10-12°C. A l'apéritif, sur une cuisine méditerranéenne, des légumes à la plancha, des grillades ou bien des sushis A boire dès maintenant, se dégustera dans les 2 ans



*Appellation d'Origine Protégée



VINOVALIE

ZA Les Portes du Tarn 81370 Saint Sulpice

05 63 57 18 10 - contact@vinovalie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.