




S^t-AMAND LE ROSÉ

IDENTITÉ

Couleur	Rosé
Cépages	Syrah 40%, Marselan 35%, Malbec 25%
Appellation	IGP Côtes de Gascogne
Millésime	2025
Degré	11,5 % vol
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	60HL/Ha

NOTES DE DÉGUSTATION

	Robe rose pâle et lumineuse.
	Nez de fruits rouges dominé par la fraise.
	Bouche gourmande, fraîche, sur des notes de nectarine et de fraise.

UNIVERS GASTRONOMIQUE

À tout instant, apéro, cuisine du monde, grillades et plus si affinités !



FAMILLE GRASSA
VIGNERON INDÉPENDANT

TERROIR

Sols	Sableux et argilo-calcaires
Climat	Océanique
Densité de plantation	4 400 pieds/Ha
Âge des vignes	15 ans
Mode de taille	Guyot simple

VINIFICATION

Récolte & technique de vinification	Vendange mécanique avec égrappage à l'aube, pressurage direct des raisins à froid. Stricte sélection des premiers jus qui sont les plus délicats et les plus pâles, élevage sur lies de blancs (1,5%). Fermentation thermorégulée. Conservation des vins à froid avant mise en bouteille permettant de garantir leur fraîcheur aromatique.
-------------------------------------	--

Technique d'élevage	Cuve inox thermorégulée entre -2 et 0°C.
---------------------	--

FORMATS

Bouchage	Bouchon ou vis
Formats	75 cl, 150 cl

MISE EN BOUTEILLE PAR NOS SOINS, AU DOMAINE.