

Ermitage du Pic Saint Loup



Rosé 2015

La couleur est limpide et brillante avec des reflets orangés. Le nez évolue sur des notes de pêche blanche, ananas, agrumes, floral. La bouche est suave et fraîche. On retrouve la pêche blanche, les agrumes ainsi que la réglisse avec des notes de garrigue.

Typicité du sol :	Argilo-calcaire rouge Eboulis de bas de pente Gravette
Rendements :	40 Hl / Hectare
Assemblages :	30 % Syrah 30 % Grenache 30 % Mourvèdre 10 % Cinsault
Vinification :	Egrappage, Pressurage direct
Dégustation :	12°