

VINS DE FRANCE

LE ROSÉ

Cépage : 50% Syrah - 50% Gamay

Label : Conversion AB

Vigne : Gamay de Taluyers Lavour (1988)

Syrah de Chassagny Le Devet (2019)

Terroir : granitique

Taille : Cordon de Royat

Vendange : manuelle - 14/09/2023

Vinification : rosé de saignée

Assemblage Syrah / Gamay

Elevage en cuve fibre

Potentiel de garde : 2 ans

Degré d'alcool : 10 degrés



**DOMAINE
D'YF**

Dégustation & Accord

Ce rosé produit à base de Syrah saura vous surprendre par sa fraîcheur et sa simplicité.

Cette cuvée se distingue par une spécificité intéressante pour la période estivale. Cet atout le rend indispensable pour vos apéritifs d'été ou vos après-midi piscine.

Accord : Aiguillettes de dinde marinées à la provençale

Ce plat estival se mariera à merveille avec la légèreté du rosé