



Les Nouveaux Chemins / Rosé

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Terroir : Argilo-Calcaire

Cépages : Cabernet Franc, Malbec



Vinification :

La vendange est récoltée au petit matin afin de conserver au maximum son intégrité aromatique. Après un pressurage en douceur, la fermentation est conduite à basse température et complétée par un élevage sur lies fines de quelques mois.

Notes de dégustation :

Un rosé frais et dynamique, au caractère festif. Avec ces arômes de fruits blancs et d'agrumes, sa bouche fraîche et équilibrée, il sera le compagnon idéal de vos apéritifs et accompagnera sans complexe vos repas.

Durée de garde : 1 à 3 ans



VIGNERONS
DU
QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS



Les Nouveaux Chemins / Rosé

Region: South-West

Appellation: AOP Coteaux du Quercy

Terroir: Clay and limestone

Grape varieties: Cabernet Franc, Malbec



Winemaking:

We harvest in the early morning to preserve the whole aromatic potential of the grapes. The final wine results from a gentle pressing, low-temperature fermentation, and ageing on fine lees for a few months.

Tasting notes:

A fresh and festive rosé: white and citrus fruits aromas and a light and balanced body. It will magnify all your sunny gatherings.

Ageing potential: 1 to 3 years



VIGNERONS
DU
QUERCY
PAYSANS ET AUTEURS