



ROSE GRANIT

Un vin de gourmandise

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 18-25°C

Dégustation :

Robe rose pale, fruité, frais, attaque souple, belle tension en final.

Servir frais 10-12°

Accords mets vins :

Il enchantera vos apéritifs, vos grillages, vos crumbles à la tomate et aux herbes ou tout simplement un moment de détente entre amis.



Jean-Guillaume Passot – 2764 Voie Romaine - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)6-72-04-98-57 Email : contact@passotcollonge.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : 0B484273834 ACCISE : FR 006537E5181 SIRET : 48427383400024

