



CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

" LES JAS " 2020



CÉPAGES

Grenache 50%, Caladoc 50%,

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vignoble conduit en Culture raisonnée.
Vendanges mécaniques avec égrappage total,
technique de saignée avec fermentation
malolactique stoppée et élevage en cuve inox
thermo-régulée.

DÉGUSTATION

Robe brillante ...
Nez élégant et frais aux arômes de
fruits rouges et agrumes

ACCORDS METS & VINS

Viande blanche grillée, fromage à pâte dure

*A déguster dès maintenant, potentiel de
garde 2 ans*



**DOMAINE
LA QUINE**

0,75CL - ALC00L 13,5°C