



## FICHE TECHNIQUE

### ROSÉ

**AOC Minervois – 2021**

Un rosé de saignée, pâle et désaltérant pour rythmer votre été.

**Cépage** : 50% Syrah, 50% Grenache.

**Terroir** : Sol calcaire. Exposition plein sud. Altitude 300 mètres.

**Vinification** : Rosé de saignée, vinification en basse température.

## DEGUSTATION

Une robe rose pâle.

Des arômes de fruits, un vin frais et désaltérant.

## SUGGESTION CULINAIRE

Convient sur les poissons grillés, apéritif et les grillades.

## CONSEILS DE CONSOMMATION

Apogée 2022-2023

A consommer à une température de 10-12°C.

### Domaine de Barroubio

AOC Muscat Saint-Jean de Minervois – AOC Minervois – IGP Pays d'Oc

Raymond Miquel – 34360 Saint Jean de Minervois – France

Tél 04 67 38 14 06 – [barroubio@barroubio.fr](mailto:barroubio@barroubio.fr) – [www.barroubio.fr](http://www.barroubio.fr)