



FICHE TECHNIQUE

ROSÉ

AOC Minervois – 2025

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

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 – www.barroubio.fr