

VIGNOBLES MAURO GUICHENEY

LA LUNE *Rose*

Rosé c'est OSER !

« La lune me positionne dans l'axe de mes rêves, de ma philosophie »

Corine

2024

AOP Côtes de Duras *Rosé*

Vin en biodynamie



- Terroir : Argile profonde
- Cépages : 50 % cabernet franc, 50 % cabernet sauvignon.
- Vinification / élevage : Bâtonnage sur lies 6 mois
- Dégustation : Un très joli vin rosé, aux notes de petits fruits rouges frais, floral, fleurs blanches. Un rosé qui décoche les codes, tout en finesse, l'allié de vos tables.
- Service : Servir entre 8-10 °C.
- Accord : Un rosé qui accompagnera agréablement vos apéritifs gourmands, et à table des poissons grillés à chair blanche, au four, une viande blanche.
- La présence de dépôt dans le vin est la preuve que le vin vit dans la bouteille. Ce n'est pas un produit inerte ce qui en fait d'ailleurs sa magie.

