LAROSÉ



2025

RÉGION

Lavelanet-de-Comminges,
Sud Toulousain,
Comminges, Volvestre

TYPE DE VIN

Rosé

CÉPAGES

50 % Syrah
50 % Merlot

DEGRÉ

11.5 % vol.

PROFIL GUSTATIF

Vin vif et acidulé

TEMPÉRATURE DE SERVICE

12°C à 14°C

MÉTHODE DE VINIFICATION

Levures indigènes.
Pressurage direct.
Débourbage à froid. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

TEMPS DE GARDE

3 à 4 ans

QUANTITÉ

75cl

ARÔMES



Fraise & Groseille





Minéral & Salin



Epices douces

Larosé comprend une robe saumonée aux reflets rubis. Son nez est riche sur des notes de fruits rouges aux arômes de fraises et groseilles. En bouche son attaque est ample, ronde et riche en fruits rouges. Sa longueur laisse place à des notes salines et d'épices douces de poivre et vanille. A partager en apéritif avec de la charcuterie locale ainsi que sur une pizza, quiche et des grillades.

Bertrand HENRY
VIGNERON