



# AOP CÔTES DU ROUSSILLON

## LES VIGNERONS DE TRÉMOINE

Trémoine de Rasiguères 2024



### Terroir

Arènes granitiques

### Cépages

Syrah – Grenache noir

### Vinification et élevage

Chaque cépage est vinifié séparément. Macération pelliculaire courte de 6 à 12 heures. Débourbage à 6°C. Fermentation thermo régulée à 16°C de 3 à 4 semaines. Assemblage réalisé en fin d'automne.

### Dégustation

Robe profonde et colorée, rose framboise

Nez de petits fruits rouges où domine la fraise

Bouche douce, ample, gourmande et fraîche mêlant minéralité à des notes de bonbons anglais et de fruits rouges

Un rosé de gastronomie, riche et structuré

**Prix public : 8,00 €**



### VIGNERONS DE TRÉMOINE

5, avenue de Caramany  
66720 RASIGUERES

Tél : 04 68 29 11 82 - [www.tremoine.com](http://www.tremoine.com)

