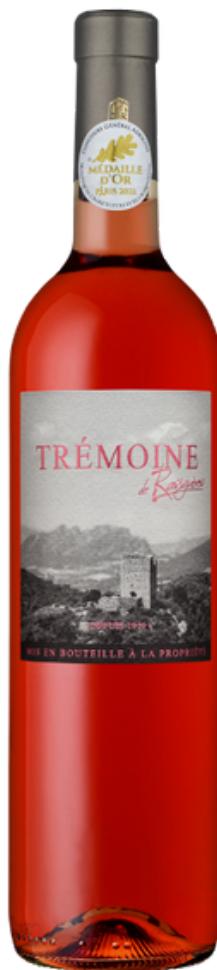




AOP CÔTES DU ROUSSILLON

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

