



DOMAINE MAS DE MADAME ROSÉ

Appellation : IGP Collines de La Moure

**Cépages : 70% « Grenache Noir et 30 % «
Muscat à petits grains**

**Vinification : Macération pelliculaire à froid,
pressurage pneumatique doux, fermentation en
cuves inox thermo-régulées, élevage sur lies
pendant 7 mois.**



**Commentaire : Ce vin se boit frais comme
"apéritif", avec des poissons grillés ou cuisinés,
grillades de viande, grillades de viande, salades
estivales.**