



Domaine de Moulines

Agriculture
Biologique



Les Cigales

IGP Pays d'Hérault



60% Merlot
40% Grenache Noir



12.5% Vol.



Dégustation

Les Cigales Rosé se reconnaît à sa robe d'un joli rose léger. Vous y retrouverez des arômes frais et fruités.

Vinification

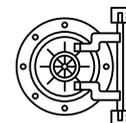
La vendange, mécanisée, est égrappée, pressurée, puis débourbée après refroidissement. La fermentation des jus clairs s'effectue à 16°-18°C en cuve.

Mets / Vins

Ce vin est à consommer sur des grillades ou en accompagnement d'un repas d'été.



11°



A boire dans l'année