





## 

Un clin d'œil à toutes les femmes qui ont contribué à écrire l'histoire du domaine

Couleur : Rosé Millésime : 2021

**Cépage:** 50% Sciaccarellu 25% Niellucciu 25% grenache

Age moyen des vignes: 15 ans

Mode de culture : En conversion agriculture biologique

Surface cultivée : 2 ha Rendement : 40 hl/ha Récolte : Mécanique

Vinification: Pressurage direct

Degré: 13%vol

Appréciation organoleptique de notre oenologue :

Robe rosé aux reflets scintillants

Cet agréable rosé élégant révèle des arômes de fruits noirs frais et une bouche gourmande et rafraichissante.

Accords mets: Saumon grillé
Conditionnement: 75 cl

**Température de service :** 9-11°C

Temps de garde: 1 - 2 ans

DOMAINE MONTEMAGNI - 20253 Patrimonio - Tél: +33(0)4 95 37 14 46 - scea.montemagni@wanadoo.fr - www.domaine-montemagni.com