



# MYRTUS ROSÉ

**TERROIR :** Coteaux du golfe de Propriano composés d'arènes granitiques.

**CEPAGE :** 100% Sciaccarellu.

**VINIFICATION :** Egrappée, triée à la vigne et en cave, saignée après 48h d'infusion de Myrtus Rouge.

**ÉLEVAGE :** 100% cuve inox.

**ROBE :** Rose intense.

**DEGUSTATION :** C'est un rosé de gastronomie, ample et structuré, le vin parfait pour se prêter au jeu des accords mets-vins.



MYRTUS ROSÉ