



**DOMAINE D'AUPILHAC**  
*Vin de France*  
**LE ROSE**

**Cépages:**

Mourvèdre - Syrah - Cinsault

**Sol:**

Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires (Jurassique final) en alternance, en fonction de la pente, avec des marnes bleues issues de l'Helvétien : c'est-à-dire des dépôts marins à fossiles du tertiaire.

**Vinification:**

80% presse et 20% saignée. Fermentations contrôlées entre 17° et 25°.

**Elevage:**

En cuve inox durant 6 mois. Fermentation malolactique effectuée.

**Dégustation:**

Le Rosé provient d'un assemblage de trois cépages. Fruité et charnu, il développe des arômes de groseille et d'épices. En bouche il est puissant et long mais fini par une grande fraîcheur.

**Accords gastronomiques:**

Vous pourrez l'accorder avec du poisson, des tielles , des plats épicés comme de la seiche au poivre blanc par exemple.

---

DOMAINE D'AUPILHAC

Sylvain FADAT

32, rue du Plô 34150 Montpeyroux - Tel 04 67 96 61 19 - Fax 04 67 96 67 24

N° TVA FR 01 351 493 044 000 N° ACCISE FR 93292 E 0080 N° SIRET 351 493 044 00025

Mail: [aupilhac@wanadoo.fr](mailto:aupilhac@wanadoo.fr) Site internet [www.aupilhac.com](http://www.aupilhac.com)