



## CHAT PITRE ROSÉ

IGP Pays d'Oc

Le nez s'ouvre sur des notes de fraise des bois et de pêche de vigne parfumées de senteurs florales.

La bouche éclatante et rafraichissante associe avec délice des arômes de fraises écrasées et de confiture de framboise. La finale est longue, rafraichissante et fruitée.

Ami des apéritifs de bord de terrasse, le Chat Pitre rosé s'accorde parfaitement aux ambiances estivales, comme aux soirées en bonne compagnie.

Un vin qui sera vous accompagner de l'apéritif au repas, de vos soirées tapas aux grillades à la plancha.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Âge des vignes**

20 ans

**Cépages**

Grenache (40%), Cinsault (40%), Syrah (20%)

**Degrés**

13°

**Rendement**

40 hl/ha

**Vinification**

Rosé de presse. Vinification en cuve avec pilotage des températures.

**Elevage**

En cuve pendant 6 mois