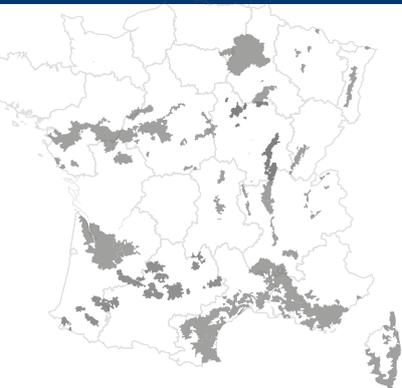


Dufouleur Monopole

Rosé

Vin de France



Les Vins de France, appellation récente (2009) sont issus des différents vignobles de France.

Elle permet une plus grande liberté quant à la vinification comparativement au système des AOC/IGP.

Le savoir-faire de notre Maison peut ainsi s'exprimer pleinement.

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE

Nouvel habillage



CEPAGES :

Assemblage de Grenache & Syrah.



ELABORATION :

Après avoir été vendangé, chaque cépage a fait l'objet d'une vinification séparée en cuvé thermo-régulée afin de respecter au mieux les caractéristiques de ces derniers. Macération à froid pendant quelques heures pour extraire la couleur rose-orangée. Fermentation alcoolique et malo-lactique réalisée à 100 %. Assemblage et élevage ensuite en cuve inox pour que le vin garde le maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe orangée avec des reflets roses, limpide et brillante.

Nez ouvert sur des notes de fruits frais (abricot, cerise et prune). Touche d'épices et de fleurs blanches.

Attaque souple, rond, frais, bien équilibré avec des tannins très souples et soyeux, bonne matière et belle finale fruitée en bouche.



HARMONIE METS/VINS :

A consommer avec des viandes blanches ou rouges pas trop fortes, les barbecues, la charcuterie et les entrées froides (salade niçoise), tapenades ou aioli.

Entre 11/12 degrés centigrade.



POTENTIEL DE GARDE :

1 an et plus mais gagnera à être consommé rapidement.

