

# DAME JEANNE rosé

## APPELLATION

AOC Languedoc Pic Saint Loup

## CÉPAGES

Grenache (15 %), syrah (63 %), mourvèdre (22 %)

TEMPÉRATURE IDÉALE DE DÉGUSTATION 12 °C

## METS DE PRÉDILECTION

Grillades, salades composées, poissons à la plancha, en apéritif ou pour accompagner des plats épicés.

## CONSERVATION

À déguster dans l'année

## NATURE SOL ET SOUS-SOL

Sols argilo-calcaires sur sous-sols marneux

ÂGE MOYEN DES VIGNES 20 ans

## CONDITIONS DE VENDANGES

Mécanique, à la fraîcheur de l'aube pour protéger de l'oxydation et éviter la macération.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Pressurage direct pour la syrah, saignée pour le grenache et le mourvèdre, vinification traditionnelle avec maîtrise permanente de la température. Le mourvèdre est vinifié à part.

TAV 14 % vol

150 cl

75 cl

50 cl



Équilibre délicat et complexe de fruits rouges frais et épicés, le rosé Dame Jeanne marie les arômes subtils, suaves et poivrés des garrigues peuplées de chênes verts. Issue de l'alliance des trois cépages essentiels du Pic Saint Loup, grenache, syrah et mourvèdre, sa belle robe rose exalte parfums, couleurs et beauté de nos terres : en apéritif ou pour accompagner grillades, salades composées ou plats épicés, il se déguste comme on goûte un moment de partage.

**BERGERIE**  
**2 CAPUCIN**   
[www.bergerieducapucin.fr](http://www.bergerieducapucin.fr)