

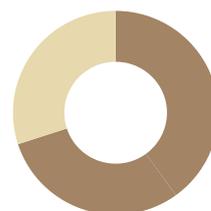
## CUVEE FOLIA 2022

AOP Languedoc



COULEUR : ROSÉ

ALCOOL : 12 %



Cinsault, 40%  
Grenache, 40%  
Syrah 20%

**OEIL** : Robe rosée, claire, délicate et élégante.

**NEZ** : Expressif, vif, fruité, arômes de cassis, de fraise et de framboise. Intenses arômes de fruits rouges et quelques notes de jasmin.

**BOUCHE** : Élégante, fraîche, pleine et gourmande. Notes de fruits rouges frais, belle intensité.

### ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



### CONSOMMATION

Entre 6° et 8°

A consommer dans l'année d'achat



### ACCORDS METS ET VINS

Volailles, crustacés, poissons, grillades, fromage frais, salades, légumes grillés.

