



Rosé d'une nuit

VIÑEDOS

Le Puy-Sainte-Reparate, France.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Prensado directo de racimos enteros. Fermentado y criado en tanques de acero inoxidable sobre lías finas. Durante 4 a 6 meses. Producción orgánica certificada.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por Ecocert.

MARIDAJE

Aperitivos, tapas, carnes asadas, ensaladas y paella.

POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Su color recuerda a la flor de rosa mosqueta. Aromas principalmente frescos, donde las notas de frutas blancas y rojas son las predominantes. Redondo y de buen volumen en boca, con un encantador y fresco final.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

CHÂTEAU
LA COSTE

Provence



VARIETADES

Garnacha 60% y
Syrah 40%.

TIPO DE SUELO

Calcáreo.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

20 a 30 años.

RENDIMIENTO

5.000 botellas por
hectárea.

TEMPERATURA

10° C.