

LES BEATES



Sôcisse Rosé

Terroir : vignoble planté dans des sols argilo-calcaires

Cépage : 50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20 % Cinsault

Vendange : Vendanges mécaniques à l'orée du jour pour préserver la fraîcheur du raisin

Vinification : Pressurage direct après égrappage. Sélection des jus de goutte et de première presse.

Fermentation des jus à basse température (16°).

Élevage : Cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

Dégustation :

 **Œil** : robe rose pâle, limpide et brillante

 **Nez** : fruits frais, parfums de fleur et de bonbon anglais

 **Bouche** : ample et fraîche, et la finale salivante



Accord :

La Sôcisse Provençale
La Sôcissette de Marseille
La Chipôlata
La ChipôThai
La Guèz
Le Pâté de Marseille
La Rôsette de Marseille



Température de service : 10-12 °C



Garde : 2 à 3 ans

Les Béates – 837 Route de Caireval – 13410 LAMBESC

Tel : 04 42 57 07 58 – Fax : 04 42 57 19 70

contact@lesbeates.com – www.lesbeates.com