



Coup de cœur
Terre de Vins
Guide Hachette 2026



LA MISS TROLL



AOP Languedoc

MILLÉSIME :
2023

CÉPAGES :
60% Cinsault, 40% Grenache noir

AGE DES VIGNES :
20 à 40 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire, exposition Nord-Est et Nord-Ouest

VINIFICATION :
Pressurage en grappes entières. Débourbage à froid, fermentation assez longue. Non collé, non filtré.

ELEVAGE :
Cuve et bouteille

DÉGUSTATION :
Superbe robe, couleur groseille/framboise. Nez de fruits rouges, fraise, framboise, agrumes. Bouche ample et fraîche aux légers tanins mûrs. Un rosé à manger...

ACCORDS METS ET VINS :
Cuisine Thaï, grillade de viandes ou de légumes...

SO2 TOTAL : <55 mg/L - TAV : 13%

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

UNE HISTOIRE :
Si vous aimez le rosé « piscine », passez votre chemin!
Ce vin (car c'est un vin) ne vous plaira pas... Il plaît aux jeunes Trolls qui aiment se régaler avec une bonne pièce de viande ou de jolis légumes au BBQ... Et il régale ceux qui aiment la cuisine asiatique !

TEL : 06 26 36 46 90
E-MAIL : INFO@CLOS-DES-ORS.FR
SIRET : 891 326 910 00017

Clos des Ors

Boutique en Ligne

SCEA GHAEM-THOUROUDE
20 CHEMIN DES BOIS
30260 SARDAN

