



LA MISS TROLL



AOP Languedoc

MILLÉSIME :
2025

CÉPAGES :
60% Cinsault, 40% Syrah noir

AGE DES VIGNES :
56 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

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

VINIFICATION :
Pressurage en grappes entières. Débourage 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
fraiche aux légers tanins mûrs. Un rosé à manger...

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

SO2 TOTAL : <45 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 plait 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 !