



**Vinipolis**  
BISTROT ■ CAVEAU ■ RÉCEPTIONS

# INITIAL ROSÉ

**Région** : Languedoc

**Appellation** : Côtes de Thau IGP

**Terroir** alluvions sablo limoneux et colluvions argilo sableux

**Rendement moyen** : 80 hl/ha

**Cépage** : Cinsault, grenache

**Vinification** : Réfrigération de la vendange, égouttage et pressurage pneumatique délicat pour obtenir une couleur pâle. Débourage après une nuit de décantation. Fermentation lente à température contrôlée (16 à 18°C). Soutirage. puis élevage court et mise en bouteilles précoce pour préserver le fruit.

**Note de dégustation** : Robe rose à nuances saumonées. Nez fin et frais mêlant des arômes de groseille, de fraise et de pêche à une touche florale (rose). □ Bouche légère et rafraîchissante, pleine de fruit. Un rosé fin et léger.

**Accords mets** : À marier avec les grillades de viandes blanches, les salades fraîches et les mousses aux fruits.

**Température** : servir entre 10 et 12°C.

**Distinction** : Médaille d'Argent Paris 2017

**GENCOD** : 3700372800 358

