



Maison
FRANÇOIS-XAVIER NICOLAS

Monsieur N

Rosé

Bobo ou dandy, aucune hésitation. Ce Monsieur là est vif et croquant. Il s'habille d'un joli rose tendre sans perdre de sa virilité. Il aime étaler ses arômes de fruits rouges et de baies et au palais, il explose de fruit et de fraîcheur pour marquer les esprits.

Un vin de copains qui savent se tenir à table !



Sols argilo-calcaires.



40% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault, 10% Merlot.

Age moyen : 20 ans.

Rendement : 60 hl/ha.



Rosé par pressurage direct. Eraflage total. Fermentation de 10 jours avec contrôle des températures (max. 24°C). Elevage de 3 mois en cuves sur lies.



Robe rose pâle aux reflets argentés.

Nez délicat de fraises écrasées, de groseilles et de pamplemousse rose.

Bouche fruitée avec une légère acidité rafraîchissante.



A consommer dès maintenant sur le fruit.

Température idéale : 10°C

Accords : Idéal entre amis, autour du barbecue avec des légumes grillés, des gambas à la plancha ou une tarte pissaladière.



Production : 10.000 bt

Bouteille : Bourgogne 75 cl

Colisage : 6 bt ou 12 bt