

# Rose Pintable 2022



Cépages : Beau cocktail de différents cépages hybrides, dont le Frontenac Noir, Frontenac blanc, Petite Perle et St-Pépin, pressés et assemblés ensemble, au moment de la vendange.

Robe : Rose saumonée pâle

Nez : Frais, sur des notes d'agrumes colorés (orange, pamplemousse), de petite fraise et de fruits exotiques (melon, papaye).

Bouche : éclatante de fraîcheur, sur des notes d'agrumes, de petite fraise et de fruit exotiques. La finale est légère, avec une pointe d'amertume qui appelle le prochain verre. Pintable.

Accords (1) : Avec ou sans amuse-bouche. Crustacés (crabe, homard, crevettes nordiques), saumon ou truite, plats citronnés, guacamole, saucisson sec.

Prêt à boire.





**ARTISANS**  
VIGNOBLE

**Notes techniques :**

**Taux de sucre résiduel : 1,3 g/litre**  
**Acidité totale (tartrique): 7,71 g/litre**  
**Degré d'alcool : 11,5 %**  
**Format : 750 ml**

Vin certifié Indication géographique protégée –  
Versants Montérégiens, par Écocert.

