



Les semenoles

Couleur: Rosé

Millésime: 2024

Appellation: IGP Comté Tolosan

Encépagement: 60% syrah, 20% jurançon noir, 20% gamay

Vinification: Vinification séparée des cépages; Pressurage doux, débourbage en cuve. Fermentation thermo-régulée entre 16° et 19° selon les cépages. Assemblage et filtration stérile à la mise en bouteilles au printemps

Elevage: 9 mois en cuve inox. Clarification naturelle avec le froid de l'hiver.

Nombre de bouteilles: 2700

Garde: 2 ans

Température: entre 8° et 10°

TAV: 12



A la dégustation:

Vue: Une robe très pâle et brillante

Nez: Un nez de petits fruits rouges (groseille, framboise blanche), de bonbon.

Bouche: Une attaque fraîche, une bouche juteuse et fine

Accords mets/vin: Apéritif – barbecue – Plats épicés ou exotiques

Prix de vente : 6,5€



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY
06.20.30.60.26 //www.domainedols.com