

Dune Gris de gris



Languedoc-Roussillon

**« DUNE Rosé 2016, gris de gris,
Sable de Camargue »**

Cépages : Grenache, Carignan, Cinsault

Terroir : Sable dunaire pauvre en limons et argiles « L'Abbé » et « Les Sablons »

Caractéristique de cette cuvée :

Doté d'une couleur rose pâle et délicate, aux notes de pamplemousse et de pêche blanche, ce vin rosé, produit dans le delta du Rhône, à même les sables dunaires, vous séduira par son équilibre, et sa fraîcheur.

Accords : En apéritif, sur grillades, seiche à la plancha, fruits de mer, cuisine exotique.

Conservation : À boire dès à présent.

Température de service : Servir à 10-12°C