



DOMAINE DE
L'ARBUSSELE

ENVOL ROSE

AOP FAUGERES

Cépages : 70% grenache, 20% syrah, 10% mourvedre

Degrès : 13%

Vinification : vendange manuelle et vinification traditionnelle basse température. Élevage en cuve.

Garde : 1 à 2 ans.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles 75cl

Dégustation : d'une couleur rose pale, le nez dévoile des arômes de fruits rouges. Bouche d'une belle rondeur s'accompagne d'une finale fraîche et gourmande.

Accord mets et vin : apéritif, plats épicés, grillade ...



LOUGE Sébastien
Vigneron
34320 FOS

06 18 07 47 96 / contact@domaine-larbussele.com