



# Cochon Volant rosé 2017

**Sols** : Argilo-calcaire, galets roulés.

**Localisation** : Terroir de Boutenac, Saint Laurent de la Cabrerisse.

**Culture** : VIN BIOLOGIQUE – certification Ecocert.

**Cépages** : 65% Grenache, 35% Cinsault

**Dégustation:**

**Œil** : Rose pâle aux reflets cristallins, vin brillant d'une belle concentration et d'une belle clarté.

**Nez** : Nez intense et flatteur, nettes et fraîches saveurs de groseille, de cerise et de bonbon anglais. Notes discrètes d'une belle minéralité.

**Bouche** : Vin ample avec un bel équilibre fraîcheur-structure. Notes aromatiques de fruits rouges très prononcées en rétro olfaction. Le vin est très séduisant et gourmand en bouche. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, un réel vin de plaisir

**Conseil de services Conservation** : à son sommet jusqu'au printemps 2018. Servir frais à 10°C. Vin de plaisir à consommer les journées chaudes d'été.

**Accords mets et vin** : Tomates farcies, rôti de porc, rôti de veau aux tomates cerises, thon rouge grillé, rouget grillé, fromage corse aux herbes, fromage frais de chèvre.

