


# Oh! By Omérade Rosé

IGP du Var, mise en bouteille à la propriété



 **CÉPAGES :** 30% Grenache, 29% Cinsault, 16% Syrah, 7% Carignan, 18% Cabernet et Tibouren

 **DEGRÉ :** 12°5

 **TERROIR :**

Argilo-calcaire.

 **VINIFICATION :**

Les vendanges sont effectuées début septembre, puis sont suivies d'une macération à froid pour les vins rosés. Pressurage pneumatique doux et fermentation à basse température afin de réserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Facile à boire, cette cuvée à la robe rose pâle, est marquée par un nez de cerises griottes. La bouche est bien construite et se termine sur une belle fraîcheur. Ce vin est le "rosé plaisir" par excellence!

 **GARDE ET TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

A déguster entre 12 et 13°

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille de 75 cl : palette de 750 bouteilles - 125 cartons de 6 bouteilles.  
BiB de 5 litres.

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Élégance.