



# Naïss Rosé IGP Gard

**Zone de production** : rive droite du Rhône, au nord-ouest d'Avignon.

**Vignoble** : plateaux calcaires du Gard, recouverts d'une pellicule d'argile rouge et de cailloutis, bien drainés.

**Cépage** : grenache et cinsault.

**Vinification** : les moûts obtenus par pressurage direct, la fermentation conduite à des températures comprises entre 16 et 18°C.

**Caractère** : robe saumon clair, un nez floral et fruité, attaque nerveuse et aérienne, une bouche souple dominée par les fruits blancs et la framboise.

**Mets** : vin à déguster à l'apéritif, avec des crudités, zarzuela catalane, petits salés aux lentilles et en accompagnement des toutes les grillades d'été.

**Température de service** : 8/10°

