le FAT bastard

ROSÉ
PAYS D'OC



Vinification

Vendanges aux heures fraîches de la journée pour une récolte à maturité optimale.

Pressurage direct.

Débourbage des jus clairs.

Fermentation à basse température.

Elevage en cuve pendant 5 à 6 mois.

Assemblage : Grenache & Syrah.



Dégustation

Robe d'un joli rose aux reflets brillants.

Particulièrement friand aux arômes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise) et de bonbon anglais.

Une bouche gourmande et ronde typée fruits rouges, à la finale persistante.

Accords

A savourer avec…

Apéritif, barbecue, salades estivales et plats épicés.

Made en France



Depuis la création, en 1998, les raisins sont principalement issus des vignobles du Sud de la France : des rives du Rhône à l'Est jusqu'à Carcassonne à l'Ouest et des montagnes du Massif Central au Nord jusqu'à la Mer Méditerranée au Sud. "*le* FAT *bastard*" est donc issu d'un terroir unique, constitué essentiellement d'argile et de limon. Cette bonne situation géographique donne aux vins leur caractère fruité, leur texture veloutée et leurs arômes complexes.