

# Eclipse Rosé

*Vin de France Rosé*

*Le vin plaisir, tout simplement...*



Couleur : Rosé

Millésime :

Appellation : Vin de France

Terroir : Vallée du Rhône Sud, Mollans sur Ouvèze. Vignes situées en altitude (env. 250-300 m), terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires, petit grès.

Assemblage : 50% Grenache  
20% Cinsault  
30% Syrah

Vinification : Rosé de saigné.

Fermentation à température régulée à 16°C.

Production : 3000 Bouteilles

Garde : de 1 à 2 ans

Caractéristique : Belle couleur rose brillante, son nez est frais et fruité, des arômes de fraise des bois. Assez sec avec des notes de sucrosité, jolie structure.

Conseil de Dégustation : Compagnon idéal de vos apéritifs, il accompagnera également vos soirées entre amis, à boire frais sur une salade ou des viandes grillées.



**TYRAND**

CHARLES TYRAND

Route de Nyons 26170 Mollans sur Ouvèze

+33 (0) 4 75 28 75 53 - tyrand@tyrand.fr