

Pays d'Oc

## CRAZY ROSÉ



**Cépage** : Syrah, Grenache, Cinsault, Muscat de Hambourg

**Rendement** : 80hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo calcaire.

**Vinification** : Pressurage direct. Fermentation cuves inox à 16°. Mise en bouteille précoce.  
Sucres résiduels : 15g.

**Dégustation** : Féminin, sensuel, gourmand, délicat, sexy...CRAZY ROSE, le rosé glamour par les Vignerons de Pouzols et Mailhac.

**Température de service** : 8°.

**Accompagnement** : Génial pour un apéritif sous la tonnelle.

**Garde** : A boire jeune

**Quantité disponible** : 5000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles