

# Vin de France Rosé « Vin Coeur »



Vinification : pressurage direct, fermentation à basse température



Robe rose claire et brillante



Arômes de fraise des bois et gelée de groseille. Nez franc, léger, agréable



Vin rond, souple, croquant, présentant un bel équilibre



Idées d'associations culinaires : Salade de crevettes roses et suprêmes de pamplemousse rose, vinaigrette aux fruits de la passion / Côtelettes d'agneau poêlée et ragoût de fèves / Fromage frais de chèvre et miel de lavande



Température de dégustation : 11/12°C



Potentiel de garde : A boire dans l'année



Production annuelle : 3000 bouteilles



Steve  
Charvet

- Vigneron indépendant -

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES

Mail : [charvet-steeve@orange.fr](mailto:charvet-steeve@orange.fr) - Tel : 04 74 69 13 08 - 06 50 20 71 25

Facebook : [www.facebook.com/charvetsteeve/](https://www.facebook.com/charvetsteeve/)

Instagram : [www.instagram.com/domaine\\_steeve\\_charvet/](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet/)

Site internet : [www.charvet-gites-vins.fr](http://www.charvet-gites-vins.fr)



vigneron  
indépendant