



Rosé AIGAROSA

AOP Fronton (50% Negrette et 50% Syrah).

Rosé de saignée, la fermentation très lente est maîtrisée à faible température (18°C). Une fois les sucres terminés, le vin est soutiré.

Negrette caractérisée. souplesse et fruité aux notes d'agrumes, ce vin a beaucoup de volume, est peu acide et persistant.

Aigarosa ou "eau de rose" en Occitan, clin d'œil à Belaygues qui veut dire belle eau
Accords : aperitif, grillades.