



Marion

Grey

Vin de France - Rosé | 12.5°d'alcool

➔ Ingrédients



Grapes, sulfites

➔ Valeurs nutritionnelles

Pour 100 ml - **326KJ / 78 kcal**

Matières grasses	0.0 g
Glucides	0.2 g
Dont sucres	0.1 g
Protéines	0.0 g

FICHE DE DÉGUSTATION

Note de dégustation

Des arômes éclatants de fruits rouges frais s'expriment avec élégance. En bouche, une belle rondeur s'installe, portée par des saveurs de fruits rouges mûrs et une subtile touche de zeste qui apporte fraîcheur et finesse.

Terroir

Argilo Calcaire profond

Viticulture

Vignes plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare.

Enherbement entre les rangs pour favoriser les micro-organismes, la limitation des rendements ainsi que les risques d'érosion. Maîtrise de la vigueur, effeuillage afin d'avoir une maturité optimale sur nos raisins.



“

PIMP MY ROSÉ !

Trop fier de la couleur personnalisée de la cire!

”

Bouteille



Production annuelle

6 000

Cépages



Gris de noir

Léger



Puissant

Floral



Fruité

Frais



Rond



Température de service

8 à 12°C

Garde

1 à 3 ans

Palette aromatique





CHÂTEAU DE
CRANNE



Marion

Grey

Vin de France - Rosé | 12.5% alcohol

Ingredients



Grapes, sulfites

Nutritional values

Per 100 ml - 362kJ / 78 kcal

Fat 0.0 g
Carbohydrates 0.2 g
Sugar 0.1 g
Protein 0.0 g

TASTING SHEET

Tasting note

Vibrant aromas of fresh red fruit express themselves with elegance. On the palate, ripe red fruit flavors and a subtle touch of zest add freshness and finesse.

Terroir

Deep clay-limestone

Viticulture

Vines planted at a density of 4500 vines per hectare.

Grass cover between the rows to encourage micro-organisms, limit yields and reduce the risk of erosion. Vigor is controlled and leaves are thinned out to ensure optimum ripeness of the grapes.



“

PIMP MY ROSÉ !

So proud of the custom wax color!

”



Bottle

Annual production

6 000

Varieties



Gris de noir

Light



Strong

Floral



Fruity

Fresh



Round



Serving temperature

8 to 12°C

Aging

1 to 3 years

Aromatic Palette

