



# Les Restanques Vertes

Rosé 2018  
Cinsault-Syrah-Grenache



Nuance claire. Nez gourmand dominé par le fruit rouge et le bonbon. Vin équilibré en bouche, sur un style plutôt fermentaire.



Vin plaisir à déguster dès l'apéritif, sur des terines de légumes, un pavé de saumon ou un filet de truite.

## Vin Médaille



Médaille d'Or **Concours National des Courtiers Assermentés**  
Médaille d'Or **Concours International de Lyon**  
Médaille d'Argent **Concours Mondial du Rosé**  
Prix Vinalies **Concours des Vinalies Nationales**  
Médaille de Bronze **Concours Général Agricole de Paris**



## Terroir

Sainte Baume, argilo calcaires caillouteux.



## Vinification

Pressurage direct

Garde 2 ans - Servir entre 8° et 12°