



Oze

2025 - Vin de France - Rosé

Merlot - Castets 2025

Vinification

- Pas de macération
- Vinification et fermentation à très basse température 14°C

Commentaires de dégustation

Robe rose poudrée aux subtils reflets brillants. Au nez, des notes délicates de fruits rouges et de gourmandise nous ramènent à l'enfance.

La bouche est fraîche, souple et équilibrée, avec une finale persistante qui prolonge le plaisir et accompagnera idéalement vos belles soirées estivales.

Recommandation

Servir frais.

Vins de convivialité pour apéritifs et repas ensoleillés.

Type de sol : Terre d'alluvions donnant un maximum de fraîcheur et des mouts très aromatiques.

Potentiel de garde : 2 / 3 ans

Quantité produite : 1300 Bouteilles

Format : Bouteille 75cl - Capsules à vis

Emballage : Carton de 6 bouteilles debout

Certification : HVE



Oze

SCEA D. Amblevvert - 21 bis Gamage - 33 350 Sainte-Florence

Contact : **Emmanuelle Meriochaud - 07 86 86 55 29**

vins@oze-vins.com | oze-vins.com