

Folie à Deux Rosé de saignée 2025

AOP Patrimonio

Un rosé de repas, né du rouge, avec de la mâche et du relief.

APPELLATION	AOP Patrimonio
CÉPAGES	Niellucciu 90 %, Grenache 10 %
SOLS	Schiste et argile
SULFITES	< 25 mg/l
SERVICE	12 °C
ACCORDS	Tartare de thon rouge, magret de canard

VINIFICATION

Saignée de Simbiosi rouge à 24 h, levures indigènes, aucun intrant.

ÉLEVAGE

Sur lies, non filtré.

LE MOT DU VIGNERON

« Le rosé qui a du corps, pour ceux qui n'aiment pas les rosés.

»

