



DOMAINE DE LA SENCHE

Midi — Magnum 2025

Minervois · Rosé

DRUER
Syrah · Grenache**ALKOHOL**
13,0 %**VOLUM**
1,5 l**EMBALLASJE**
Magnum**SMAKSNOTATER****UTSEENDE***Lys lakserosa.***AROMA***Frisk rød frukt, med toner av grapefrukt og melon.***SMAK***Tørr, med behagelig kompleksitet og fin friskhet. Aromatisk, med toner av rød frukt. God lengde.***SLIK LAGES DEN**

Håndhøstet. Druene holdes 24 timer i kjølebil før avstilking, presses skånsomt og gjæres under temperaturkontroll (16 grader) i ståltank. Deretter tre måneder på tank før tapping. Vinstokkenes snittalder er 23 år, avlingen 35 hl/ha, og det ble laget 2 900 flasker. Tappet januar 2026.

TILGJENGELIGHET

SERVERING

Fås gjennom restaurant og bar. Privatpersoner kan bestille via Vinmonopolets spesialbestilling, til fast pris.