



## FUZION SHIRAZ ROSÉ 2019

**Zone d'origine :** Mendoza, Argentine.

**Dénomination :** vin rosé d'Argentine

**Raisin :** 100 % Syrah.

**Production :** la récolte des raisins se fait à la main pendant la première semaine du mois de mars. Dès l'arrivage en cave, les raisins sont égrappés et foulés pour poursuivre une macération de 6 à 8 heures. Le mout est ensuite refroidi et clarifié. La fermentation se déroule pendant 20 jours, dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées, à une température de 14°C à 15°C. Le vin est conservé dans des cuves en inox avant le filtrage et la mise en bouteille.

**Degré alcoolique :** 14,0 % vol.

**Acidité :** 6,0 g/l

**Sucre résiduel :** 2,38 g/l

**Couleur :** rosé d'intensité moyenne et des reflets jaunes.

**Arôme :** nuances de fruits rouges, surtout fraises et mûres.

**Bouche :** onctueux et délicat. Bon équilibre entre le sucre et l'acidité.

**Mets/accords classiques :** idéal pour l'apéro ou pour accompagner du saumon fumé ou des salades d'été.

**Service :** servir à 8-10°C.