



YVON MAU
DEPUIS 1897

MARQUES DE CACERES

MARQUÈS DE CACERES EXCELLENS ROSADO



Terroir et encépagement

Sol pauvre argileux-calcaire, sous-sol sableux, situé à une altitude moyenne de +/- 450 mètres.

Vigne de 15 à 30 ans d'âge.

Rendement : 50hl/hectare

Vendange manuelle

Cépage : 100% Tempranillo

Dégustation

Robe : rose pâle

Nez : fruits rouges, fraise écrasée, cerise.

Bouche : gourmande, vive, charnue et élégante.

Vinification

Longue fermentation alcoolique à froid (14-16°C) en cuve inox thermo-régulée.

Conseils de dégustation

Un rosé parfait avec les poissons, et les viandes blanches. Il est à l'honneur avec les plats méditerranéens : légumes sautés à l'huile d'olive, paellas, pâtes, pizzas et tous les mets relevés de légères épices (thym, laurier, origan). Un rosé très versatile...

Température de service : 8-10°C