

# JEAN ESPRIT

## Pont de la Déesse VIN DE FRANCE, Rosé



**Cépages :** Rolle/Vermentino, Syrah



**Terroir :** Anciens lits de l'Isère composés de sols alluvionnaires calcaires dans le village de Pont de l'Isère.



**Vinification/Elevage :** Pressurage direct avec fermentation et élevage en amphore durant plusieurs mois.



**Potentiel de garde :** Jusqu'à 5 ans.



**Dégustation :** Vin minéral et fruité aux notes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques.



**Accords :** Tapenade, rillettes de poisson, gaspacho, légumes crus marinés à l'huile d'olive et au thym, fromage de brebis, tarte aux fraises.



**Conseils du sommelier :** Température de service à 8-10°C.



**Degré d'alcool :** 13,5% vol.



**Prix caveau :** 15€