



# Devois des Agneaux d'Aumelas, 2022, A.O.P Languedoc, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Languedoc Roussillon**

Appellation : **A.O.P Languedoc**

Cépages : **Grenache Noir - Syrah - Carignan**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

**BIO**

## La Dégustation

### Température de service

10°

### Robe

Belle robe de couleur rosé brillante.

### Nez

Au nez, des arômes de fruits rouges et épices.

### Bouche

La bouche est toute en rondeur, bien équilibrée, avec une pointe de vivacité.

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Devois des Agneaux d'Aumelas

Nos 9 domaines révèlent une diversité de terroirs du Languedoc : appellation régionale du Languedoc, appellations singulières comme les Sables de Camargue, le pic st Loup, les Terrasses du Larzac ou le Muscat de Mireval, Crus reconnus ou en cours de reconnaissance comme St Chinian Roquebrun, Faugères et Grés de Montpellier. Mais plus qu'une appellation, nos vins illustrent la richesse géologique et climatologique uniques dans chaque domaine. Une richesse que Matthieu Carliez et son équipe exploitent afin d'en révéler les subtilités et de faire naître ainsi des vins éclatants.