

# Domaine de Nizas



*Les Pierres Rosé*  
*AOP Languedoc*

*Intensité, équilibre & longueur*

Gamme Mosaïque



**Cépages:** 100% raisins issus de la propriété: 40% Syrah, 40% Grenache, 20% Mourvèdre.

**Terroir:** Mélange d'argilo-calcaire, Villafranchien (galets roulés) et d'éboulis basaltiques.

**Âge des vignes:** 15 ans.

**Vinification:** Vinification à la propriété. Récolté de nuit. Pressurage pneumatique (Syrah & Grenache) et saignée (Mourvèdre). Fermentation et élevage en cuve inox.

**Accords mets & vins:** Délicieux dès l'apéritif ou un plateau de charcuteries, d'une poêlée de gambas sauce aigre-douce, d'un tajine de poulet, ou d'un gratin d'aubergine et tomate au basilic.

**Température de service:** 10-12°.

**Potentiel de Garde:** 2 à 3 ans.

**Production:** 55000 cols.

**Récompenses:** Médaille d'or «Concours des Grands Vins du Languedoc 2018 » & argent « Concours Bettane + Desseauve Prix plaisir 2018 ».