IGP Var · 2025

Ohé Rosé

75 Cl.



ALCOOL · ALC	TERROIR	HVE
13%	**Argilo-calcaire** Clay-limestone · Ton-Kalkstein	Haute Valeur Environnementale

CÉPAGES · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

Carignan (30%), Grenache (30%), Merlot (20%), Cinsault (20%)

VINIFICATION & ÉLEVAGE · WINEMAKING & AGEING · AUSBAU

FR. Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE (Haute Valeur Environnementale). Refroidissement de la vendange par échangeur et remplissage rapide des pressoirs pour limiter l'extraction de la couleur et ralentir les oxydations précoces. Pressurage direct de tous les cépages.

EN. Grapes from selected HVE-certified (High Environmental Value) vineyards. Cooling the grapes and quickly filling the presses to limit color extraction and oxidation. Direct pressing for all the grape varieties.

DE. Trauben aus ausgewählten HVE-zertifizierten Weinbergen. Abkühlen der Trauben und schnelles Befüllen der Pressen, um die Farbextraktion und Oxidation zu begrenzen. Direkter Pressvorgang für alle Rebsorten.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. pâle **Nez.** notes d'orange sanguines et de fruits à chairs jaunes comme la pêche **Bouche.** ronde et veloutée, la bouche finement acidulée est ponctuée par des notes de mandarine et d'épices

Colour. pale **Nose.** notes of orange and fruits like peach **Palate.** round and tangy notes of mandarin

Farbe. Blass **Duft.** Noten von Orange und Früchten wie Pfirsich **Geschmack.** rund mit Noten von Mandarine

Les Caves de l'Amiral · Route de Saint Antonin, Quartier Les Près, 83570 Entrecasteaux
+33 (0)4 94 04 42 68 contact@cave-amiral.fr www.cave-amiral.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · Please drink responsibly · Bitte verantwortungsvoll genießen.