

« Osez Rosé » est maintenant un grand classique du Domaine du Ry d'Argent. Ce rosé sympa donne un vin d'une belle originalité. « Osez Rosé » puise ses richesses au plus profond d'une terre qui produit des fruits concentrés, riches en arômes, équilibrés dans leur potentiel d'acidité et de sucre.

**Notes de dégustation:**

Ce rosé de pressurage révèle un goût subtil et harmonieux. Doux comme une dragée. Tendre et généreux. Ce rosé accompagne vos déjeuners sur l'herbe. Fait teinter les verres à l'apéritif et se marie parfaitement avec une salade estivale, une grillade ou un poisson. Notes de fruits de bois, fraises et framboises, structuré, ce vin est doux en bouche et parfumé. À boire frais.

**Procédé de vinification:**

Vignes à rendement moyen  
Pressé directement après vendange  
Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 8 à 10 semaines  
Après fermentation, soutirage du vin, clarification  
Filtration et mise en bouteille

