



Rosé



40% Grenache
30% Cinsault
30% Syrah



75 cl

FRUITE ET VIF

Terroir



Nous sommes dans une région de grande tradition de vins rosés. Les parcelles destinées à leur élaboration sont situées sur des sols légers, bien drainés, permettant au raisin de concentrer ses arômes qui se retrouveront dans le verre avec élégance et puissance.

Vinification



Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Eraflage. Saignée de la cuve après quelques heures de macération. Fermentation alcoolique à basse température (18 - 20°C).

Notes de dégustation



Couleur : D'un rose vif, le rosé du Château Saint-Roch séduit par sa brillance et son caractère de fraîcheur déjà évidant au service.
Nez : Fleurs blanches, fruits exotiques, connotations d'agrumes.
Bouche : Un vin sec aux arômes de fruits gorgés de soleil, gourmand, ample et gras, grande persistance. Une fin de bouche tonique qui vous rappellera la saveur acidulée des bonbons de votre enfance.

Servir

Température de service : 10-12°C.

Potentiel de vieillissement



de 1 à 2 ans.

Accords



Température de service : 10-12°C.

