

Sous les Tourelles



APPELLATION

Minervois – origine protégée

PRÉSENTATION

Le Dominées par les tourelles du Château, les vignes prennent le temps de faire mûrir leurs raisins au gré du climat méditerranéen.

CARACTÉRISTIQUES

Ce vin rosé est issu d'un assemblage de Grenache et de Cinsault. Ce rosé obtenu par saignée après une macération d'environ 2 heures. La vinification se fait à basse température.

DÉGUSTATION

Cette cuvée présente une belle robe litchi avec des reflets framboise. Le nez exprime des arômes fruits rouges frais et exotiques. On retrouve un bel équilibre en bouche qui permet de nombreux accords mets et vin.

SERVICE & ACCOMPAGNEMENTS

À servir frais à une température de 12°C.

À boire en accompagnement d'un apéritif et/ou d'un repas léger et festif (charcuterie, salade, pizza...)

CONDITIONNEMENT

Bouteilles bordelaises de 75 cl, cartons de 6 bouteilles.

EARL CHATEAU LANDURE

11120 Mailhac – France – Tél : 04.68.46.30.59 – mail : contact@chateaudelandure.fr
www.chateaudelandure.fr