



CHATEAU CAMBRIEL

Rosé Prestige

Corbières - Rosé 2017

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Corbières
Cuvée :	Rosé Prestige
Couleur :	Rosé
Millésime :	2017
Cépages :	Carignan (20%) / Cinsault (35%) / Grenache gris (5%) / Grenache (40%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Encore une nouvelle version de notre Rosé Prestige issus d'un assemblage de 4 cépages qui amène un fruit et une intensité en bouche étonnante. A découvrir de toute urgence!



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Vinification classique, Issu de pressée.

Elevage en cuve inox, Bouchon en verre.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grise, limpide, reflets rosés.

NEZ : Aromatique, fin, arômes de fleurs, arômes de tilleul, arômes de citronnelle, puissants arômes de cassis, intenses arômes de framboise, légers arômes de groseille.

BOUCHE : Distinguée, notes de tilleul, légères notes de cassis, légères notes de citron, souple.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 14°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Entrées froides, Filet mignon de porc, Spécialités asiatiques, Cuisine méditerranéenne



DISTINCTIONS

Dussert Gerber 2019 : 5 étoile(s)

Dussert Gerber 2020 : 5 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

