

la Cabane

Castel La Rose

Rosé de fruit

Assemblage : 50% merlot, 50% malbec

Titre alcoométrique : 12.5%

Terroir : argilo-calcaire

Garde : à boire dans l'année



Élaboration

Sélection pointue de nos parcelles de merlot et malbec. Récolte mécanique. Pressurage direct afin de limiter la coloration des jus. Maintien des jus à froid pendant 48h. Vinification en cuve ciment avec contrôle des températures.

Notes de dégustation

Robe rose pâle. Au nez, fruits blancs et notes acidulées. Attaque fruitée et souple relevée par des tanins frais et une belle acidité.

