

# 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.

