



Château le Bouïs

FICHE TECHNIQUE

Frais et
fruité

Face à la Mer - Rosé

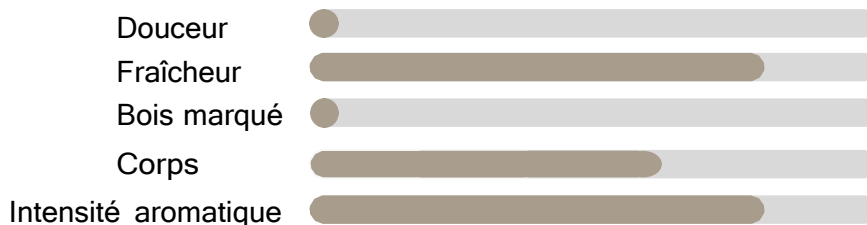
AOP Languedoc 2022

Mourvèdre - Grenache - Syrah

12.5% vol.



Notes de dégustation



Notes de dégustation

Arômes de fruits rouges frais (fraise, cerise). Bouche équilibrée sur le fruit avec des notes épicées et florales. Belle acidité et amplitude.

Vinification

Raisins vendangés tôt, 50% à la main et 50% à la machine. Pressé en grappes entières.

Débouillage à froid puis stabilisation d'une semaine. Fermentation cuve inox à froid (14-15°C) et élevage court sur lies.

Accord mets & vins

Rosé frais et fruité, festif, qui accompagnera parfaitement vos apéritifs ou des soirées tapas.

Service & Garde

A servir entre 8-10°C

A boire jeune