

Cuvée « Les Cimels » Rosé

(Signifie « bouquet de fleur » en occitan)



Rendement : 50 hl/ha

Encépagement : Mourvèdre (40%), Cinsault (40%),
Syrah(10%) Grenache (10%)

Vinification-élevage : Rosé de pressée de mourvedre et cinsault enrichi de saignée de syrah - Vendange éraflée - Macération de 24 heures avant décuvage et envoi au Pressoir ; Fermentation à basse température, batonnage des cuves.

Dégustation : Ce rosé présente une robe délicate. Il offre un nez d'une grande finesse ; les notes d'agrumes, de fruits et de fleurs lui confèrent une belle complexité. La bouche longue et ronde finit sur des notes d'agrumes lui apportant une fraîcheur très agréable.

Château d'Or et de Gueules -Chemin des Cassagnes - Route de Générac - 30800 Saint-Gilles

Tel : 04.66.87.32.86 - Fax : 04.66.87.39.11 - Port. : 06.03.53.62.12 - www.chateau-or-et-gueules.com - e.mail : chateaudoretdegueules@wanadoo.fr