



## Cuvée Trassegum Rosé

(Signifie « potion d'amour » en occitan)

**Rendement :** 45 hl/ha

**Encépagement :** , mourvedre (40%), Syrah(60%)

**Vinification-élevage :** Vinification en Futs de chêne de 500 litres.  
Batonnage, avec élevage sur lie.

### Dégustation :

Ce rosé fermenté en barrique développe des saveurs suaves et complexes à la dégustation. Sa robe framboise est brillante et il exhale un nez, d'une belle complexité, de fruits rouges frais et de fruits noirs, puis de légères notes grillées. La bouche est pleine, longue et complexe. C'est un rosé de Gastronomie !

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](http://www.chateau-or-et-gueules.com) - e.mail :chateaudoretdegueules@wanadoo.fr