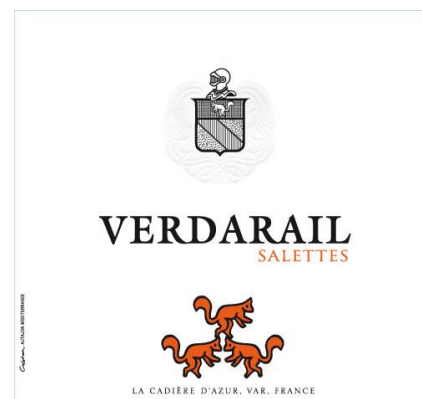


VERDARAIL ROSE 2015



Appellation : **IGP MONT CAUME**

Cépages : 50% CINSAULT
40 % GRENACHE
10% MOURVEDRE

Porte-greffe : R 110

Sol : **Argiles profondes, sous-sol Calcaire avec des sols graveleux.**

Densité : 5000 pieds à l'hectare.

Vendange : **Manuelle**

Vinification : Ce rosé est obtenu par pressurage direct et quelques macérations. Après débouillage à froid, la fermentation alcoolique est conduite en cuves thermo régulées inox. Les fermentations durent environ 15 jours. La fermentation malolactique est bloquée afin de maintenir une belle fraîcheur dans le vin.

Vin non filtré.

La mise en bouteilles s'effectue au domaine par Château Salettes.

Dégustation : La robe est pâle, couleur rose à reflets saumonés.
Le nez, tout en finesse, marie des arômes de fruits rouges et des notes de pamplemousse et d'épices.
La bouche est fraîche, bien équilibrée et finit sur une finale acidulée et épicée.

Suggestions : Servi frais mais non glacé, ce vin sera le compagnon de tout un repas aux saveurs méditerranéennes.



Médaille d'argent Paris 2015

CHATEAU SALETTES
83740 La Cadière d'Azur – France
www.salettes.com salettes@salettes.com