

Château Coupe-Roses

- BASTIDE -

Appellation Minervois Rouge

SITUATION GEOGRAPHIQUE:

Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Sud/Sud-ouest
Entre 200 et 350 mètres d'altitude

CEPAGES: 50 % Carignan
50 % Grenache et une louchée de syrah

TERROIR: Coteaux caillouteux-argilo calcaire
Vignes de 10 à 50 ans
Rendement 40hl/ha

PRATIQUE CULTURALE: Agriculture biologique
Pratique de l'enherbement
Epannage de compost

VINIFICATION : Récolte manuelle
Macération traditionnelle des cépages séparés 20 à 30 jours

CONSERVATION: Cuve inox

DEGUSTATION: D'une couleur rouge pâle, brillant avec de légères teintes violines. Le nez rappelle le Carignan dont est issu en majorité ce vin, fruité, il l'est aussi en bouche où le fruit rouge frais domine, associé à une vivacité rafraîchissante. Un vin parfait pour toutes les occasions, apéritifs ou repas

HABILLAGE:

Bouteille	Volume	Capsule	Bouchon
Bordelaise standard	50 cl 75 cl	Alu complexe	45/24 mm

CONDITIONNEMENT: Cartons de 6 ou 12 bouteilles

