

Château Coupe-Roses

- CHAMP DU ROY -

Appellation Minervois blanc

TERROIR : Sol à dominante de calcaire, argile de Coupe-Roses avec inclusion de manganèse
Un climat qui favorise une acidité élevée
Vignes situées entre 250 et 400 m d'altitude

CEPAGES : 60% Grenache
30% Muscat petit grain
10% Marsanne

PRATIQUE CULTURALE : Agriculture biologique
Pratique de l'enherbement
Compostage des sols
Vie microbienne favorable

VINIFICATION : Pressurage
Eraflage
Débourbage à froid
Fermentation à température contrôlée (16 à 18°C)

ELEVAGE : Cuve Inox, 4 mois sur lies fines

DEGUSTATION : Petit vin simple, aromatique, généré par tous les cépages blancs de l'exploitation. On croque le grain de muscat. Vin de comptoir ou des instants improvisés

HABILLAGE :

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

CONDITIONNEMENT : Cartons de 6 ou 12 bouteilles

