

Château Coupe-Roses

- FREMILLANT -

Appellation Minervois Rosé

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

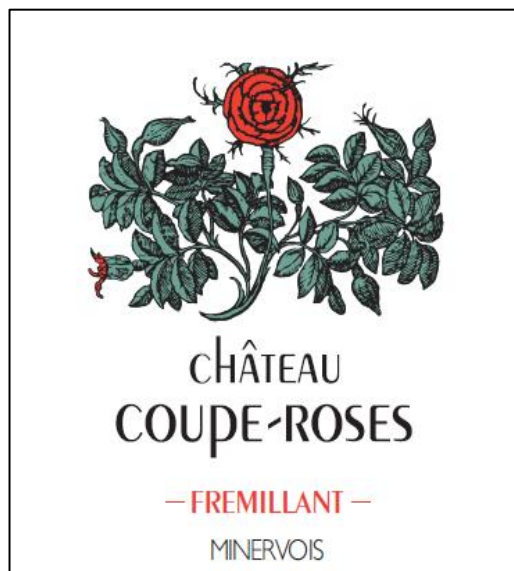
Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Sud/Sud-ouest
Entre 200 et 350 mètres d'altitude.

CEPAGES :

40% Mourvèdre
30% Grenache
20% Cinsault
10% Syrah

TERROIR :

Sol argilo-calcaire (Cinsault)
Sol siliceux (Grenache)
Schistes d'altitude (Syrah)
Sol carbonifère (Mourvèdre)



PRATIQUE CULTURALE :

Agriculture biologique
Pratique de l'enherbement
Epannage de compost

VINIFICATION :

Saignée de cuve
Fermentation à température contrôlée (16°)

ELEVAGE :

DEGUSTATION : Sa couleur flamboyante étonne et appelle à la gourmandise. Le nez est fruité, frais, tandis que la bouche attaque avec vivacité sur le fruit, désaltérant. Un vin à boire dès à présent sur de la charcuterie, des tartes salées, parfait pour l'apéritif ou en milieu d'après midi

HABILLAGE :

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

CONDITIONNEMENT : Carton de 6 ou 12 bouteilles