

Château Coupe-Roses

- NATURE DE COUPE-ROSES - Vin de France

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Nord
350 mètres d'altitude

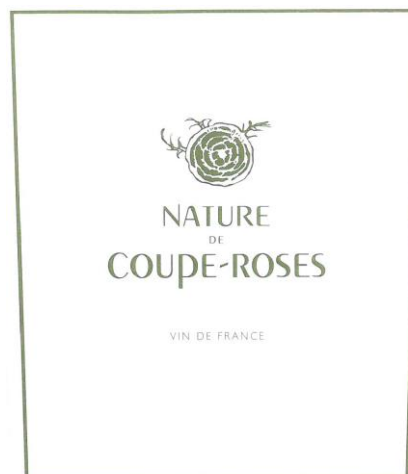
CEPAGES : 70% Roussanne

20% Grenache Blanc

10% Viognier

TERROIR : Coteaux de galets

Argiles de Coupe-Roses



PRATIQUE CULTURALE: Agriculture biologique

Pratique de l'enherbement et compostage

Traitement à base de plantes et micro-organismes

VINIFICATION : Eraflage avant pressurage

Sélection des jus de coule et première presse

Fermentation en levures indigènes

Fermentation et élevage sans soufre ajouté

CONSERVATION : Cuve inox

DEGUSTATION : Le rose jaune paille brille intensément malgré la turbidité assumée de ce vin non filtré. Le nez devient vite puissant, intense, délicat et soutenu par une forte vivacité. La bouche amplifie, en parfaite continuité, les expressions olfactives. Le vin prend tout le volume de la bouche pour faire exploser ses arômes de pêche, de poire et d'écorces d'agrumes. Très long en bouche, la belle acidité porte les arômes et confère le rare caractère désaltérant et de plaisir. C'est le vin des amants des grands romans

HABILLAGE:

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

CONDITIONNEMENT : Cartons de 6 ou 12 bouteilles