

Château Coupe-Roses

- SCHISTE -

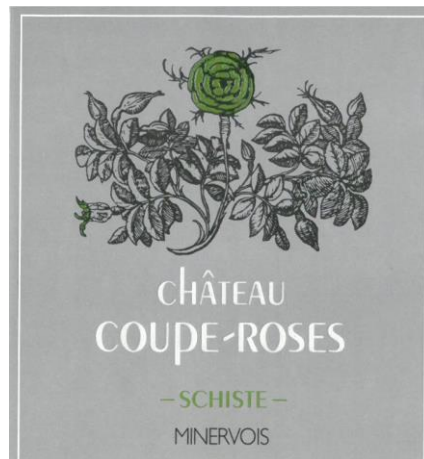
Appellation Minervois blanc

SITUATION GEOGRAPHIQUE :

Zone de montagne dans le Haut Minervois
Parcelles exposées Nord/Nord-ouest
450 mètres d'altitude

CEPAGES : 100% Roussanne

TERROIR : Coteaux caillouteux
Schistes d'altitude



PRATIQUE CULTURALE: Agriculture biologique

Pratique de l'enherbement et compostage

VINIFICATION : Eraflage avant pressurage

Sélection des jus de coule et première presse

Fermentation à température contrôlée 17°C en cuve inox et fermentation en futs de chêne français pour 20 % dont un tiers de bois neuf

CONSERVATION : Cuve inox et barrique

ELEVAGE : Futs de chêne français dont différentes origines des bois
Chauffe forte

DEGUSTATION : Entre or et chaume, sa brillance annonce sa vivacité. Le nez dévoile un peu d'étoffe soutenue par l'acidité. La bouche minérale est la continuité du nez, avec une expression de notes anisées et mellifères, une bouche ample et gourmande. Un vin qui s'impose facilement sur du poisson, et du fromage de chèvre

HABILLAGE:

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

CONDITIONNEMENT: Cartons de 6 ou 12 bouteilles