

# Château Coupe-Roses

- Rancio -  
Vin de France

## LOCALISATION :

Zone de piedmont dans le Minervois  
Parcelles exposées Sud/Sud-ouest  
250 à 400 mètres d'altitude

CEPAGES: 50% Grenache Blanc  
50% Roussanne

TERROIR: Argiles de Coupe-Roses (Grenache B)  
Schistes (Roussanne)

PRATIQUE CULTURALE: Agriculture biologique  
Pratique de l'enherbement  
Epannage de compost  
Traitements à base de plantes / huiles essentielles

VINIFICATION: Récolte manuelle  
Eraflage/Pigeage  
Vendanges tardives jusqu'à 20° probables  
Fermentation en barriques  
Arrêt naturel des levures (degré élevé) sans mutage  
Sucre résiduel

ELEVAGE: Barriques (10 à 15 ans).

DEGUSTATION: C'est un vin issu de raisins en sur-maturité qui a vieilli pendant 15 ans dans nos fûts. Sa couleur ambrée témoigne de son grand âge. Au nez, les arômes puissants de noix, orange et miel se bousculent, empressés de réjouir nos papilles. Il est soyeux en bouche, sa finale, douce et fraîche, appelle très vite à se resservir.

## HABILLAGE:

Bouteille	Volume	Capsule	Bouchon
Bordelaise droite	50 cL	Alu complexe	45/24 mm

CONDITIONNEMENT: Cartons de 6 ou 12 bouteilles