

CHATEAU COUPE ROSES

OKROS, VIN NATURE ORANGE

VIN DE FRANCE



SITUATION GEOGRAPHIQUE:

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

CEPAGE:

100% Roussanne

TERROIR :

Côteaux avec des argiles de Coupe-Roses

PRATIQUES CULTURALES :

Agriculture biologique
Pratique du désherbage mécanique et du
Compostage
Traitements à base de tisanes et d'huiles essentielles

VINIFICATION: Un joli vin élaboré avec beaucoup d'attention et sans ajout de sulfites ni de levures

Tri de la vendange,
Egrappage,
Mise en Amphore de grès pour une macération de 7 semaines
Préssurage doux et attentionné
Légère filtration

ELEVAGE: En cuve inox. C'est un vin à boire dans les 3ans.

DEGUSTATION:

Orange ! Quelle surprise, et en plus très brillant. Cette robe est un tourbillon d'une grande légèreté. La granulation coquine pousse loin la persistance complexe et les jeux des arômes insolites. Dans ce vin vous percevrez des notes d'épices de Noël, de safran, d'orange confite et d'amande.

Ce vin vif, sain, frais, épicé et quelque peu Tanique est un parfait compagnon pour un repas entier. Il accompagnera bien les plats relevés, les viandes blanches, les légumes grillés et il ira parfaitement bien avec tout types de fromage et avec des desserts type tiramisu ou même avec des fraisières.

HABILLAGE:

Bouteille	Volume	Bottle top	Cork
Bourguignonne	75 cl	Complexe aluminium	Diam

CONDITIONNEMENT: Carton de 6 bouteilles.

Attention c'est un lot élaboré sur 800 bouteilles.