



Villatade "V" Rosé

Appellation :	A.O.P. Minervois
Millésime :	2021
Couleur :	Rosé
Alcool :	13%
Cépages :	Grenache (50%) / Syrah (50%)
Terroir :	Argilocalcaire



Medaille d'or 4 années de suite chez G&G ce superbe Minervois rosé est particulièrement bien réussi. A la fois fruité et gourmand, tonique et juteux, croquant de fraîcheur et de fruit avec une belle acidité, il sera parfait toute l'année pour vos apéritifs, tapas et BBQ.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques avec eraflage. Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox thermo-régulée, Débourbage.

Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rose grenadine, reflets tuilés.

NEZ : Fin, fruité, sur de belles senteurs de cerise, de bergamotte et d'épices de la garrigue.

BOUCHE : Passé une attaque fraîche, la bouche est chaleureuse et ronde aux notes étonnantes de pastèque, de prune rouge et de petites fraise des bois. Une vivacité contenue, une jolie mineralité et une belle longueur en bouche.



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°

GARDE : A déguster jeune, dans les 3 ans.

ACCORDS METS ET VIN : Aperitifs, buffet campagnard, Tapas, Blanc de seiches, Calamars farcis, Cuisine méditerranéenne, Spécialités orientales, étonnant avec le foie gras !

Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France

Tel +33 468775751 - email : wine@villatade.com