CHÂTEAU
LA VILLATADE

Sakura

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Appellation :	A.O.P. Minervois
Millésime :	2022
Couleur :	Rosé
Alcool :	13%
Cépages :	Grenache (50%) / Syrah (50%)
Terroir :	Argilocalcaire

C'est un rosé spécialement conçu pour accompagner sushis et sashimis. A la fois sec, fruité et gourmand, sa fraîcheur tonique accompagne à merveille le poisson cru et même grillé. Une vivacité contenue avec une belle finale juteuse.

ELABORATION

Culture raisonnée.

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

Bouchon technique en liège.

DÉGUSTATION

ŒIL : Belle couleur rose pâle, aux reflets brillants

NEZ : Fruité sur des notes de grenadine et de petit bonbon aux fruits rouges.

BOUCHE : Une attaque fraiche, la bouche est ronde aux notes étonnantes 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 : Aperitif, fruits de mer, idéal pour accompagner sushis et sashimis

Chateau La Villatade - 11600 - Salleles Cabardès – France
Tel +33 468775751 - email : **wine@villatade.com**