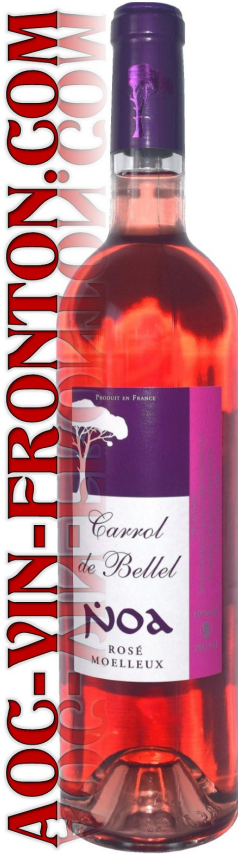




Créé le mercredi 17 janvier 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château CARROL DE BELLEL - Vin Rosé Doux - Cuvée Noa

Fabricant : Château CARROL DE BELLEL

Modele : -

Château CARROL DE BELLEL - Vin Rosé Doux - Cuvée Noa

APPELLATION

Vin de Table de France

CEPAGES

Syrah : 50%

Cabernet Franc : 50%

TERROIR

Le domaine Carrol de Bellel est situé à 20km de Montauban et à 45km de Toulouse. Il appartient à la famille depuis plusieurs siècles. En 2007, Yannick s'associe à son père Gilbert GASPAROTTO. Il agrandit la surface de vignes et ne cesse de faire évoluer le domaine dans un souci de qualité. La lutte raisonnée est pratiquée depuis plusieurs années en collaboration avec la Chambre d'Agriculture.

VINIFICATION

Le raisin est récolté à basse température pour prévenir des oxydations et pour préserver tous ses arômes. Ensuite il est égrappé puis foulé avant d'être acheminé au pressoir. Le moût extrait est débourbé à froid puis on démarre la phase de fermentation qui se fera à basse température. La fermentation est stoppée au froid pour garder une partie des sucres naturels et en faire un vin avec peu d'alcool.

DEGUSTATION

Robe rose soutenue, limpide, brillant. Nez frais et gourmand, caractéristique de la fraise des bois. Attaque souple, moelleuse, sur le fruit rouge, avec une belle sucrosité. Bonne intensité et persistance aromatique, harmonieux sur toute la longueur. Vin gourmand, de plaisir à consommer dans l'année. Température conseillée de dégustation : 13°-14°C.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster pour lui-même, en apéritif ou à tout moment de la journée.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €36.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mardi 29 novembre 2011