



>



6 Bouteilles 75cl - Château CAZE - Vin Rosé - 2016

Fabricant : Château CAZE

Modele : -

Château CAZE
Château CAZE - Vin Rosé - 2016
APPELLATION
AOC FRONTON
CEPAGES
Négrette : 70%
Syrah : 15%
Cabernet Franc et Sauvignon : 15%

TERROIR

Le vignoble du Château Caze, au coeur de l'aire AOC, regroupe 15 hectares de boulbènes caillouteuses et de rougets, sols arides qui font toute l'originalité de notre terroir.

Une conduite raisonnée de la vigne - le travail est soigneusement étudié dans un souci constant de respect de l'environnement -, associée à un bon ensoleillement et à de chaudes arrière-saisons, limite les rendements et favorise la maturation.

Les vins sont élevés dans le superbe chai du XVIIIème siècle, creusé en sous-sol et bâti en brique toulousaine, qui procure naturellement fraîcheur et stabilité de température.

PRODUCTION

8000 bouteilles

VINIFICATION

Le Rosé est élaboré par saignée, quelques heures après la récolte, et fermente lentement, à basse température. Mis en bouteille dans le courant de l'hiver, fruité et étonnant de fraîcheur, il est à boire dans l'année, à 8°C environ.

DEGUSTATION

Sa robe, d'un joli rose franc, est soutenue. Il révèle des arômes de framboise, ananas, pêche, acacia. Une attaque franche introduit une bouche vive, bien équilibrée, au fruité surprenant de fraîcheur. Un vin agréable à boire tout au long de l'année, et plus spécialement en été.

Il fera merveille en apéritif et sur des grillades.

A boire jeune et frais, entre 6 et 8°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €37.20

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mercredi 10 mai 2017