



Créé le jeudi 19 juillet 2018

>



6 bouteilles Château SAINT LOUIS - Vin Rosé - 2016 BIO AOC FRONTON

Fabricant : Château SAINT LOUIS

Modele : Saint Louis

Château SAINT LOUIS - Vin Rosé - 2016 BIO
Vin issu des raisins en Agriculture Biologique certifié par SAS Ecocert France, 32600, l'Île Jourdain.

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Franc : 25%

TERROIR

Superficie : 35 ha. (Dont vignoble : 17hectares)

Age des vignes : 35 ans, en moyenne.

Boulbène et sablo limoneux en surface et argilo-calcaire en profondeur.

Essai de culture biologique en 2006.

VINIFICATION

Rosé de saigné, débourbé à 6°C et fermenté à moins de 18°C, pendant une dizaine de jours. Levin naturel sélectionné. Minimum de sulfites et maximum d'hygiène.

DEGUSTATION

La souplesse et la finesse du cépage Négrette donnent beaucoup d'élégances à ce vin. Le nez de fraises sauvages écrasées associé à son velouté en bouche procure un plaisir insoupçonné à condition d'être servi très frais, entre 8 et 10°C max.

PALMARES et REVUE DE PRESSE

1- Médaille de Bronze aux Concours National des Vignerons Indépendants 2010.

2- Médaille de Bronze aux Concours des vins BIO à Paris, en 2010.

3- Médaille d'Argent au Challenge Millésime BIO Montpellier 2011.

CONDITIONNEMENT

Mis en bouteille au Château Saint Louis par le propriétaire.

Bouteille type « bordelaise » 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €48.00

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