



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



Créé le vendredi 19 octobre 2018

>



## 6 Bouteilles 75cl - Château COUTINEL - Vin Rosé - 2017

Fabricant : Château COUTINEL

Modele : -

Château COUTINEL

Château COUTINEL - Vin Rosé - 2017

2015: Médaille d'Or au Concours Général des Vins du Sud Ouest 2016

2013: Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de PARIS

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Gamay : 20%

Syrah : 10%

Fer Servadou : 10%

TERROIR

Superficie : 42 ha

Age des vignes : 25 ans

Légèrement en pente, le sol est en majorité boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.

VINIFICATION

Les cuves sont saignées le soir de la récolte, le jus est conservé à 4°C jusqu'à obtention de l'assemblage final, vinifié à 15°C pendant 15 jours.

Ce vin est élevé sur lies fine 1 mois et en cuve pendant 6 mois.

DEGUSTATION

Parfaitement limpide, la robe est d'un rose gourmand prononcé.

Le nez est intense, frais et fruité avec un côté bonbon anglais et mentholé.

La bouche se montre tonique, gourmande, grasse et persistante.

Un ensemble agréable.

A servir entre 8 et 12°C.

A consommer dans l'année.

ACCORDS GOURMANDS

Apprécié en apéritif, ce rosé se marie également avec des poissons à chairs grasses.

Il est aussi délicieux sur des salades de poivrons et tomates ainsi que les desserts à fruits rouges.

PALMARES

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de PARIS 2011

Médaille d'Argent au Concours Général des Vins du Sud Ouest 2010

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bordeaux évolution 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €39.00**

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 09 juillet 2018