



La Galinière Rosé

M

Cinsault Grenache Merlot



Temps de garde : 1 ans

Volume : 75 cl

Vinification : Rosé de saignée. Cuivons courtes.

Contrôle rigoureux des températures.

Eraflage dès le ramassage au vignoble.

Terroir : Val du Trapel, alluvions graveleuses très sèches en été.

Méditerranéen chaud et sec avec une forte influence océanique.

Caractéristiques : Belle robe rose aux reflets grenat, brillante et cristalline.

Nez fin et délicat rappelant les fruits rouges. La bouche aromatique, ample, s'épanouit avec finesse et équilibre.

CONDITIONNEMENT : En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles.

Palettes de 600 bouteilles.

Egalement en BIB de 5 et 10 litres.

Accompagnement : A consommer par exemple en entrée sur un assortiment de légumes,

ou sur une bonne charcuterie de pays.

TEMPERATURE DE SERVICE : 8°C à 10°C.

Château du Donjon
Chateau du Donjon
11600 - Bagnoles France
04 68 77 18 33
jean.panis@wanadoo.fr
www.chateau-du-donjon.fr