ROSÉ

CITÉ DE CARCASSONNE IGP

Le P'tit Coup

CEPAGES :	50% Merlot. 25% Grenache. 25% Cinsault.
TERROIR :	Val du Trapel, alluvions graveleuses très sèches en été.
CLIMAT :	Méditerranéen chaud et sec avec une forte influence océanique.
CULTURE :	Travail du sol mécanique à l'ancienne, et lutte raisonnée « Vitéalys » contrôlée par un organisme indépendant. Vignoble certifié en Haute Valeur Environnementale.
VINIFICATION :	Rosé de saignée. Cuvaisons courtes. Contrôle rigoureux des températures. Eraflage dès le ramassage au vignoble.
DEGUSTATION :	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.
GASTRONOMIE :	A consommer par exemple en entrée sur un assortiment de légumes, ou sur une bonne charcuterie de pays.
TEMPERATURE de SERVICE :	10°C à 12°C.
CONSERVATION :	A boire de préférence dans sa jeunesse.
CONDITIONNEMENT :	En bouteilles de 0,75 litre. Cartons de 6 bouteilles. Palettes de 600 bouteilles.

www.chateau-du-donjon.fr

Caroline & Jean PANIS Vignerons
Château du Donjon - 11600 Bagnoles (France)
email : info@chateau-du-donjon.fr
Tel : +33 4 68 77 18 33

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE