

CHATEAU LES PUJOTS ROSE

Propriétaire :Christine TAYSSE

APPELLATION :

AOC Corbières Rosé

CEPAGES :

50% Syrah.
30% Mourvèdre.
20% Grenache.

MILLESIME :

2009



VINIFICATION :

Après débouillage, 48h au froid (10°C) les lies fines sont séparées. Le jus éclairci est mis en fermentation. Cette dernière s'échelonne pendant 10 à 15 jours à température régulée (16°C). La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée.

DEGUSTATION :

Belle robe brillante, rose, légèrement saumonée.
Arômes très fruités, complexe de fruits exotiques, fraise des bois, framboise apportés par la Syrah.
La bouche est très agréable souple et bien équilibrée.
A déguster en apéritif mais également sur tout un repas d'été.
Température de service 7-8°C.

EXISTE AUSSI EN BTLE DE 50 CL