

# **Château Vignelaure « La source de vignelaure » rosé BIO**

Millésime : 2018

Domaine : Château Vignelaure

Pays – Région : France – Provence

Propriétaire : Château Vignelaure

Cépages : 40% Grenache noir, 30% Cinsault

20% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Alcool : 13% vol

Contenance : 75cl

## **Elaboration**

- Extraction du jus par pressurage direct
- Débourbage à froid (10°C) pendant 48 heures
- Fermentation lente à (17-18°C) en cuve inox
- Elevage sur lie pendant 3 mois avec bâtonnage.

## **Dégustation**

### Œil :

Robe rose pâle légèrement saumonée

### Nez :

Nez frais de fruits noirs ( framboise, cassis, groseille )

### Bouche :

Bouche très intense marqué sur les arômes de bourgeon de cassis et de pamplemousse

