



ROSE AGRICOLE

A.O.P. Corbières Rosé 2016

Etonnante et belle couleur rose pâle, arômes tendres des fruits des bois, bouche aimable et désaltérante. Magnifique vin de tonnelles pour les soifs d'été. Vin à boire jeune à conservé 2 à 4 ans

Récolte : à la main, au séateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10 ° - Jambon de Bayonne ou une saucisse de Toulouse grillée ou un Cantal

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache
10% Cinsault
10% Syrah



4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com



ROSE AGRICOLE

A.O.P. Corbières Rosé 2016

Etonnante et belle couleur rose pâle, arômes tendres des fruits des bois, bouche aimable et désaltérante. Magnifique vin de tonnelles pour les soifs d'été. Vin à boire jeune à conservé 2 à 4 ans

Récolte : à la main, au séateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10 ° - Jambon de Bayonne ou une saucisse de Toulouse grillée ou un Cantal

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache
10% Cinsault
10% Syrah



4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com



ROSE AGRICOLE

A.O.P. Corbières Rosé 2016

Etonnante et belle couleur rose pâle, arômes tendres des fruits des bois, bouche aimable et désaltérante. Magnifique vin de tonnelles pour les soifs d'été. Vin à boire jeune à conservé 2 à 4 ans

Récolte : à la main, au séateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10 ° - Jambon de Bayonne ou une saucisse de Toulouse grillée ou un Cantal

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache
10% Cinsault
10% Syrah



4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com



ROSE AGRICOLE

A.O.P. Corbières Rosé 2016

Etonnante et belle couleur rose pâle, arômes tendres des fruits des bois, bouche aimable et désaltérante. Magnifique vin de tonnelles pour les soifs d'été. Vin à boire jeune à conservé 2 à 4 ans

Récolte : à la main, au séateur et en comportes !

Température et alliance : 8/10 ° - Jambon de Bayonne ou une saucisse de Toulouse grillée ou un Cantal

Sol : ½ Schistes, ½ Calcaires

Vinification : Macération pelliculaire, sélection des jus de presse, débouillage par le froid, vinification entre 15 et 17°

Traitements : Collage, filtration, stabilisation par le froid

Habillage : Bouteille bordelaise tradition CH4, capsule à vis, carton de 6 bouteilles personnalisé

80% Grenache
10% Cinsault
10% Syrah



4 route des canelles—F 11360 Embres et Castelmaure
tél : +33 (0) 4 68 45 91 83 fax : +33 (0) 4 68 45 83 56
vins@castelmaure.com