



CELLIER DES DEMOISELLES

L'élégance d'un Terroir

Rosé AOP Corbières Rosé



- **Cépages :** Cinsault 30 %, Grenache noir 40 %, Syrah 30 %.
- **Sols :** Argilo calcaire.
- **Type de vinification :** Macération pelliculaire.
- **Durée de conservation :** 2 ans.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Visuel :** Robe rose pâle.
- **Olfactif :** Nez de fruits rouges frais et d'une pointe minérale.
- **Gustatif :** Bel équilibre en bouche, bonne fraîcheur pour une finale toute en rondeurs.
- **Température de service :** 10 / 12°C
- **Alliance gastronomique :** Vin d'apéritif, accompagnant des viandes blanches ou salades composées.



- **Grape Varieties:** Cinsault 30 %, Black Grenache 40 %, Syrah 30 %.
- **Soil :** Clayey Limestone.
- **Fermentation :** Method Skin Maceration.
- **Best Drunk within :** 2 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Eye :** A pale rose colour.
- **Nose :** Aromas of fresh red fruits with a mineral edge.
- **Palate :** A well balanced taste, a lively freshness yet with a well rounded finish.
- **Serving temperature :** 10 / 12°C
- **Gastronomic alliances :** As an aperitif, white meat and mixed salads.



- **Rebsorten :** Cinsault 30 %, Grenache noir 40 %, Syrah 30 %.
- **Böden :** Lehm/Kalk.
- **Art der Kelterung :** Maischung mit Schalenkontakt.
- **Haltbarkeit :** 2 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **Aussehen :** Farbe hellrosé.
- **Geruch :** Aroma von frischen roten Früchten mit einer mineralischen Nuance.
- **Geschmack :** Ausgeglichene Harmonie und angenehme Frische für einen vollkommen abgerundeten Abgang.
- **Trinktemperatur :** 10 / 12°C
- **Gastronomische Allianzen :** Aperitifwein, in Begleitung von hellen Fleischorten und Salatkompositionen.

