

CHATEAU MALHERBE

Pointe du Diable Rosé

2022



CÉPAGE

Assemblage, Grenache de la parcelle n°4 - n°9 et Sémillon de la parcelle n°1.



SOL

Sablonneux constitué d'alluvions anciennes, parsemé d'éclats de quartz.



VINIFICATION

Récolte manuelle et vendange entière, rosé de pressurage direct. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies fines en cuverie inox pendant 4 mois.



FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum / Jéroboam



DEGRÉ DU VIN

13,5°

Le Rosé Plaisir de Provence, sous influence marine

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une robe rose pâle, lumineuse et brillante.

AU NEZ

Un nez floral, de rose, d'encens de myrte et de fruits rouges acidulés.

EN BOUCHE

La bouche est tonique, acidulée et franche. C'est un beau rappel des notes olfactives. Des touches croquantes de fraise apporte de la gourmandise en fin de bouche.

DÉGUSTATION

Apéritifs
Poissons
Viandes blanches
Fromages



Température de service : 13° à 15°c