



CHATEAU MALHERBE

Malherbe Rosé

2021



CÉPAGE

Assemblage, Grenache de la parcelle n°14 et Cinsault de la parcelle n°13, sélectionnés parmi nos plus vieilles vignes.



SOL

Mélange d'argiles brun rouge et de schistes argentés sur les contreforts du cap Bénat.



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

Le Rosé Signature de Château Malherbe, gourmand et sur la fraîcheur

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ; CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Une robe très lumineuse

AU NEZ

Arômes riches et complexes. Il s'ouvre sur des fruits murs confits (abricot, pêche, poire) puis se rafraichit avec des notes d'agrumes et de zestes d'orange.

EN BOUCHE

Un vin ample et riche. Des notes d'agrumes, d'abricots compotés et d'amandes fraîches. La finale en longueur signe une dégustation équilibrée et harmonieuse.

DÉGUSTATION



Apéritifs gastronomiques
Poissons
Viandes blanches

Température de service : 8° à 10°c