



CHATEAU MALHERBE

# Malherbe Grand Vin

## Rosé

2020



### CÉPAGE

Assemblage de cépages issus de nos parcelles de plus de 50 ans : Mourvède de la parcelle n°18, Grenache de la parcelle n°15 et Cinsault de la parcelle n°13.



### SOL

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



### VINIFICATION

Récolte manuelle et vendange entière. Courte cuvaison avec pigeage aux pieds, puis égouttage et pressurage délicat. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage en pièces bourguignonnes de plusieurs vins de la Maison Pacalet, durant 12 mois.



### FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum

*Le Rosé de Gastronomie du Château Malherbe, issu des meilleures parcelles de vieilles vignes*

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ; CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

### A L'OEIL

Une belle couleur grenadine et des reflets rubis.

### AU NEZ

« Doux parfum de Laurier et de fraises écrasées » (Alexis Goujard, RVF)

### EN BOUCHE

« Une infusion savoureuse et une sensation finement granuleuse, charnue et déliée qui donne à ce vin gracieux la complexité méditerranéenne d'un rouge et la finesse digeste d'un rosé ». (Alexis Goujard, RVF)

### DÉGUSTATION

Poissons  
Plats sucré-salé  
Volailles  
Repas gastronomiques  
Cuisine japonaise  
Desserts



Température de service : 10° à 12°C