

CHATEAU MALHERBE

Pointe du Diable Rosé

2023



DÉGUSTATION



Apéritifs
Poissons
Viandes blanches
Fromages



CÉPAGE

Assemblage, Grenache des parcelles n°4 et n°8, Sémillon de la parcelle n°1 et Cinsault de la parcelle n°13.



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

75cl 150cl 300cl



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 pâle, lumineuse et brillante.

AU NEZ

Un nez intense où se mêlent des arômes de fruits frais et d'agrumes.

EN BOUCHE

La bouche gourmande gagne en volume. Les notes olfactives que l'on retrouve apportent beaucoup de fraîcheur. La finale structurée et saline confèrent une belle longueur.