

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR – CÔTES DU LOT

MONPLAISIR ROSE



A consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CÉPAGES : Cabernet Franc/Merlot

TERROIR : Argilo-siliceux et galets roulés

VINIFICATION : La vendange est triée et égrappée avant une macération pelliculaire à froid pendant 12 heures. Après une saignée, la vendange est pressée délicatement, puis les jus sont fermentés à basse température, afin de préserver toute la fraîcheur et l'aromatique du raisin.

ÉLEVAGE : Élevage en cuve sur lie fine

DÉGUSTATION : Un beau rosé pour toutes les saisons. Son nez plein de fraises et de framboises invite à la légèreté et aux apéritifs sous les platanes. Généreux au nez comme en bouche, il se montre gouleyant et suave, avec une belle tenue, une certaine structure et une bonne puissance gustative.

GARDE : 3 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Rosé de plaisir certes, mais également rosé de table. Il saura accompagner vos salades à l'avocat et aux fruits de mer, vos volailles et légumes poêlés, ainsi que vos poissons grillés aux herbes de Provence.