# CHÂTEAU DEFLEUR ROSé





## CHÂTEAU DEFLEUR ROSé

APPELLATION: A.O.C SIDI SALEM

### **CÉPAGES**

CARIGNAN ET GRENACHE

### SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'épanouit sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins

### VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid de 3 heures. Pressurage à l'abri de l'oxygène. Fermentation à basse température.

### VARIETAL

CARIGNAN & GRENACHE

### SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

### VINIFICATION

Cold maceration for three hours before fermentation. Pressing under oxygenexcluding conditions. Fermentation at low temperatures

### Notes de dégustation

### ROBE

Rose bonbon



Tasting Notes

COLOUR Candy pink

### NEZ

Très intense et d'une belle complexité avec des arômes de fruits



### Nose

Fineness of red fruit aromas (strawberry, rasberry...)

### BOUCHE

Dotée d'une grande profondeur



### MOUTH

Great depth.

### CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir entre 8°C et 10°C



### RECOMMENDED TEMPERATURE

FOR SERVING
Between 8°C to 10°C.

### ACCORDS METS ET VINS

Apéritifs, Pâtes



### FOOD AND WINE PAIRING

Aperitif, pasta



CHÂTEAU DEFLEUR Rouge



CHÂTEAU DEFLEUR BLANC