



ROSÉ BRUT NATURE

Rosé Brut Nature  
Rosé 2009

RÉGION : LANGUEDOC - ROUSSILLON  
ROSÉ

TERROIR : argilo-calcaire

CÉPAGES : Cinsault (50%), Grenache noir (25%), Grenache gris (25%)

ÂGE DES VIGNES : Grenache noir et Cinsault 40 ans, Grenache gris 45 ans

RENDEMENT MOYEN : 45 hl/ha

DENSITÉ : 4000 pieds/ha

EXPOSITION : Sud, Sud-Est

DEGRÉS : 13,5% Alc./Vol.

ÉLEVAGE : 9 mois de vieillissement sur latte, zéro dosage

ÉGRAPPAGE : oui

BOUTEILLE : Spum Italia

PRODUCTION TOTALE : 37 hl (3.500 bouteilles 750 ml)

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION : 10 - 12°C

NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE : rose pâle aux reflets saumonés, brillante et limpide

NEZ : pamplemousse, pomme fraîche, groseille, floral

BOUCHE : bulles fines et explosives. Bouche équilibrée avec une attaque très ronde suivie d'une belle acidité d'arômes de citron, de fruits de la passion et de mirabelle



Château Castigno - 34360 Assignan - Languedoc - FRANCE

Tel./fax: +33(0)4 67 38 05 50 - e-mail: [info@chateaucastigno.com](mailto:info@chateaucastigno.com)

[www.chateaucastigno.com](http://www.chateaucastigno.com)

