BELLE ROSE 2025 ROSÉ

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin rosé très pale avec de jolies notes fleuries, il accompagnera parfaitement vos grillades et vos soirées d'été.

- Cinsault 60%
- Grenache 40%

Accords mets et vins

Soupe de poisson à la Sétoise, Tapas, Grillades de viande blanche.

Détails

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron
Couleur : Rosé
Millesime : 2025
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Cinsault
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côteaux de Béziers
Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Cinsault 60%, Grenache 40%
Vendange : Mécanique
Elevage : Elevage en cuve entre 4 et 6 mois

Dégustation

Robe : Rose pâle aux reflets sables
Nez : Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais comme la fraise sauvage, d'agrumes ainsi qu'une touche herbacée comme l'anis
Bouche : La bouche est ronde et sur le fruit : cerise griotte et framboise. Le pamplemousse et l'anis présents en fin de bouche amènent un équilibre rafraichissant à ce vin des beaux jours.
Température de service : Entre 8° et 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20 ème siècle.Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

