



MARQUIS DE VALÉRY

Vin Rosé des Coteaux de Béziers IGP

Région de production

La région viticole traditionnelle des Coteaux de Béziers est située dans la partie supérieure du Languedoc-Roussillon, dans le Midi de la France, et s'étend le long de la côte méditerranéenne. Les vignobles bénéficient de conditions extrêmement favorables: un climat méridional sec et des sols caillouteux et calcaires.

Cépages

Assemblage à base de Carignan, Cinsault et Grenache pressés comme rosé.

Carignan: Riche en tannins et en acidité: contribue à donner sa force au vin

Cinsault: Caractère de baies et épicé avec seulement un peu de tannin, donne sa variété de goût au vin

Grenache: Puissant, aromatique et fruité. Caractère de baies rouges. Les raisins ont un bac fort et vont à maturité très tard.

Caractère

Couleur : rouge saumon
 Bouquet : Arômes épicés et fruités
 Palais: Attaque légèrement douce, assez ronde et équilibré, avec de beaux arômes de baies, fruité et frais, avec une agréable douceur finale.

Elevage

Dans des cuves en acier, pour conserver de façon optimale la fraîcheur et les arômes du vin. Avec une agréable douceur finale.

Producteur

La Colombette SARL
 Béziers / France

Taux d'alcool

11.5 % vol.

Applications gastronomiques

Température env. 10–12 °C
 de service:

Consommation: dès maintenant,
 se conserve env. 1 à 2 ans

Convient avec: L'Apéritif, entrées, plats légers

Art-No 90089 – Mai 2020