

CHÂTEAU MONTAUD – Domaine Rosé Spécial - ROSÉ 2024

Élégant et raffiné, notre cuvée incarne la fraîcheur et la convivialité. Issu d'une sélection rigoureuse de cépages; il séduit par sa robe éclatante, ses arômes délicats de fruits rouges et sa belle vivacité en bouche. Une invitation au plaisir à chaque dégustation.



NOTES DE DÉGUSTATION

-  Rose délicat, pâle
-  Aromatique, franc et fruité. Saveurs de cerises fraîches avec une touche de pêche en finale.
-  Château Montaud 2024 est une parfaite représentation du style des vins de Provence avec ses notes de fruits frais et de pêche.
-  Parfait pour un apéritif accompagné légumes et gâteaux apéritifs provençaux, ou avec des saucisses et des tourtes à la viande. Il s'accorde parfaitement avec des plats de fruits de mer, des plats méditerranéens ou exotiques, ainsi qu'avec des repas japonais.
-  Se déguste idéalement entre 10 et 13°C.

INFORMATIONS

RÉCOLTE : Septembre 2024

DEGRÉ : 13 % vol

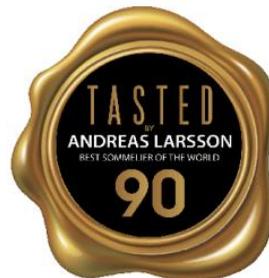
CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

VINIFICATION

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

MÉTHODE : Les méthodes de culture traditionnelles sont privilégiées, incluant le labour pour aérer le sol et l'utilisation d'engrais organiques plutôt que chimiques pour la régénération



“Bright, pale pink with a copper hue. It shows a fine purity with notes of ripe citrus, pink grape, fresh raspberry, and mild spice. The palate shows a good grip and brightness with a fine extract and underlying acidity, youthful and crisp fruit flavours with some wild herbs, citrus and floral hints leading to a zesty finish with fine persistency.”

Andreas Larsson
09/02/2025