

CHÂTEAU MONTAUD - PREMIUM - ROSÉ 2024

Ce vin rosé est élégant et frais. On y détecte principalement des notes minérales et d'agrumes au nez et en bouche. Il est rond et offre une longue finale, qui se termine sur des notes acidulées.



NOTES DE DÉGUSTATION

-  Robe délicate, saumonée, limpide et brillante
-  Arômes frais d'agrumes mêlés à des fruits rouges, quelques notes florales et de légères épices.
-  Structure vive et croquante, saveurs de fruits rouges mûrs avec une belle rondeur et une grande générosité. En bouche, belles notes minérales tout en finesse avec une structure bien établie.
-  Des notes acidulées accompagnent cette explosion de saveurs provençales. Idéal pour un repas gastronomique ainsi qu'une cuisine aux accents du Sud.
-  Se déguste idéalement entre 5 et 7°C.

INFORMATIONS

RÉCOLTE : Septembre 2024

DEGRÉ : 13 % vol

CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

VINIFICATION

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

MÉTHODE : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée. Élevage en cuve. Collage et filtration avant mise en bouteille.



"Bright pale rosé colour with a bright copper hue. Pure and youthful with notes of wild berries, fresh grapes, citrus, floral notes and fine lees-derived creaminess. The palate shows fine brightness and bite with mild extract, a crisp backbone of acidity with crushed red currant and raspberry notes, some dry spiciness and a long, fresh finish."

Andreas Larsson
09/02/2025