

CHÂTEAU BEL ESPRIT ROSÉ 2024

La cuvée du Château Bel Esprit est une harmonieuse composition d'arômes et de notes d'agrumes. Par sa finesse et sa fraîcheur, elle permet de découvrir pleinement le style des vins de la Maison.



NOTES DE DÉGUSTATION

-  Rose délicat, nacré
-  Un bouquet aérien de fruits avec des arômes d'agrumes, de pêche blanche et de reine-claude.
-  En bouche, Château Bel Esprit Rosé 2024 s'inscrit parfaitement dans le style de la Maison. Ce vin dévoile une belle fraîcheur, de la finesse mais également une structure bien établie. Il évolue vers une finale légèrement épicée.
-  Idéal pour un apéritif ou un barbecue, il s'accorde avec une cuisine aux accents du Sud, également très bien avec la cuisine thaïlandaise, par exemple des gambas grillées au lait de coco et basilic thaï.
-  Se déguste idéalement entre 8 et 10°C.



“Bright and pale rosé colour. The wine is bright and pale rosé in colour. It displays a youthful and pure nose with notes of citrus and freshly crushed berries, and wine displays a youthful and pure nose with notes of citrus and freshly crushed berries with some notes of dried spices. Light palate with a crisp backbone, discreet young fruit notes, fresh red currant and pink grape flavours leading to a rather long and warm finish.”

Andreas Larsson
09/02/2025

INFORMATIONS

RÉCOLTE : Septembre 2024

DEGRÉ : 13 % vol

COTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

VINIFICATION

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

MÉTHODE : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification thermorégulée.

Élevage en cuve sur lies fines. Collage et filtration avant mise en bouteille.