

CHÂTEAU MONTAUD - L'ÉCLAT - ROSÉ 2024

Fraîcheur et simplicité définissent ce vin rosé accessible et gourmand. Parfait pour des moments de convivialité, il offre des arômes fruités et une belle légèreté en bouche, idéal pour accompagner vos instants de partage.



NOTES DE DÉGUSTATION

-  Robe brillante couleur pêche.
-  Un nez gourmand, acidulé avec des notes de fleurs et de fruits à chair blanche.
-  Vif et charnu. Grâce au sol de schiste, la finale reste franche avec une touche minérale.
-  Idéal avec un saumon, un magret de canard avec sa compotée de fruits rouges, ou encore une volaille ou des plats asiatiques.
-  Se déguste idéalement entre 10 et 13°C.

INFORMATIONS

RÉCOLTE : Septembre 2024

DEGRÉ : 13 % vol

APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

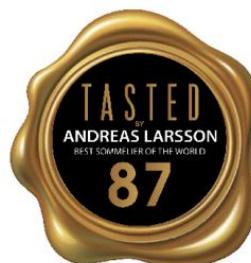
PROTEGEE

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.



“Pale rosé de Provence colour and hue. Pure and discreet nose displaying freshly crushed red berry notes with plum, garrigue, fresh citrus and some floral hints. A light palate with pure young fruit flavours, zesty and bright with generous young fruit and a crisp finish.”

Andreas Larsson
09/02/2025