






CHÂTEAU BEL ESPRIT ROSÉ 2025

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.

INFORMATIONS

RÉCOLTE : Septembre 2025

DEGRÉ : 13 %vol

COTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE 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.



“Grenache, Cinsault et Rolle, tout en subtilité, avec ces notes de rose et de mûre, associant fruité, couleur et finale en bouche, parfait sur des terrines.” 89/100

