






CHÂTEAU MONTAUD – Domaine Rosé Spécial - ROSÉ 2025

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.
-  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 2025

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.



"Grenache, Cinsault et Rolle, légèrement épicé, mêlant nervosité et suavité, un vin qui allie persistance aromatique et longueur en bouche, aux connotations florales délicates." 92/100

