






CHÂTEAU MONTAUD - PREMIUM - ROSÉ 2025

Un vin rosé élégant et frais, incarnant l'expression du terroir de Provence. Il séduit avec ses notes minérales et fruitées tout en rondeur.



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 2025

DEGRÉ : 13 %vol

CÔTES DE PROVENCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

VINIFICATION

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

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



"Grenache, Cinsault et Rolle, robe délicate, un vin tout en rondeur et persistance en bouche, avec ces notes de rose et de fraise, ample, souple et sec à la fois, d'un bel équilibre." 91/100

