

CHATEAU PAQUETTE

Bouteille Angélico Rosé 75cl de 2018

Service 8 à 10°C

Robe pâle, brillante, saumonée. Nez intense et complexe aux arômes de poire, de litchi et d'agrumes soutenus par des notes épicées de cannelle, de clous de girofle, en restant très floral.

L'ensemble est ponctué par des notes de minéralité qui maintiennent toute la fraîcheur de la complexité aromatique. En bouche on retrouve toute la complexité de la palette aromatique du vin avec une finesse et une rondeur d'une grande gourmandise. La finale légèrement toastée, très longue, renvoie à la fraîcheur florale du litchi.

Vin complexe qui s'exprimera parfaitement sur de la cuisine provençale, les viandes blanches, les poissons grillés et les légumes du soleil.

Possibilité de garde : 2 à 3 ans

La Vinification

Egrappée et refroidie dès l'arrivée à la cave, la vendange macère quelques heures vers 10°C (macération pelliculaire). Pressurage lent et à basse pression suivi d'une stabulation préfermentaire de 6 à 8 jours entre 5 et 10°C. Fermentation sous température contrôlée.

Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles en février.

Cépages et Terroir

50% Grenache, 40% Tibouren et 10% de Mourvèdre.

Accord Mets Vins

Vin complexe qui s'exprimera parfaitement sur de la cuisine provençale, les viandes blanches, les poissons grillés et les légumes du soleil.