



Chat Pitre rosé

Vin de pays d'Oc

<i>Âge des vignes</i>	15 ans
<i>Cépages</i>	Syrah (40%), Grenache (30%), Cinsault (30%)
<i>Degrés</i>	13°
<i>Millésime</i>	2008
<i>Rendement</i>	45hl/hect
<i>Vinification</i>	Rosé de saignée. Vinification séparée de tous les cépages avec pilotage des températures.
<i>Élevage</i>	En cuve pendant 6 mois.

Commentaire de dégustation

Une robe de soie rose, la rose sauvage des îles Bourbon !
Le nez se distingue par son caractère très floral (rose, jacinthe). La bouche associe avec délice des arômes de fraises écrasées et de confiture de framboise. La finale est longue, rafraîchissante et fruitée. Ami des apéritifs de bord de terrasse, le Chat Pitre rosé s'accorde parfaitement aux ambiances estivales, comme aux soirées en bonne compagnie.