

LE ROSÉ



A 15 km de Carcassonne, cette exploitation est restée dans la même famille **depuis 1817**. Elle s'étend sur des terroirs variés en AOP MINERVOIS et IGP PAYS d'OC.

Bénédicte et Rodolphe GOBÉ, septième génération, perpétuent leurs Minervois de grande tradition et osent inventer des vins originaux.

Partagez notre enthousiasme lors des **moments œnologiques** :

- **Atelier d'initiation à la dégustation** pour toute la famille
- De chez vous, **dégustation des vins en direct** avec nous

AOC MINERVOIS



Vin rosé de saignée de **Syrah**, **Grenache** et **Cinsault** vinifiés séparément à froid (16°C).



Jolie couleur rose, fraîche et pastel. Le nez s'exprime délicatement par du fruit frais et mûr : **fraises et petits fruits rouges**.

La bouche est ample, tout en finesse avec **une agréable fraîcheur**.



A l'apéritif ou autour d'une grillade, d'une salade et d'un repas estival.

Possibilité de proposer ce rosé sur poissons et fruits de mer : huitres.



Température de service : 9-10°C



Potentiel de garde : 2 à 3 ans



Rendez-vous sur notre site www.chateaulamiral.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

