

Aqua rosae

Millésime 2016



Cépage : Syrah

Terroir & Culture: Argilo siliceux

Vin biologique, vignoble cultivé en bio-dynamie.

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

Vinification & élevage : pressurage direct puis encuvage en cuve inox thermo régulée. Fermentation de 15 jours. Degré d'alcool de 13%vol. Production environ 3000 cols.

Dégustation : Les reflets d'or rose soulignent l'élégance de sa robe rose corail. Aqua Rosae développe un parfum de fraise et de rose. Sa fraîcheur et la finesse de ces arômes de framboise et d'agrumes en feront un excellent vin d'apéritif et d'été.

Garde : A partager dès maintenant.

Accords mets/Vin : A l'apéritif. Il accompagnera également vos salades estivales, paella et grillades. Servir entre 8° et 10°.

CHÂTEAU
DE BASTET 

SARL VIGNOBLE DE BASTET – Château de Bastet – 30200 SABRAN

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : contact@chateaubastet.com