



Château Malherbe Malherbe Rosé 2022

Le Rosé Signature de Château Malherbe,
gourmand et sur la fraîcheur

Vin Bio, vignoble certifié biodynamie - Demeter

Cépages : Assemblage, Grenache de la parcelle n°14 et Cinsault de la parcelle n°13, sélectionnés parmi nos plus vieilles vignes.

Sol : Mélange d'argiles brun rouge et de schistes argentés sur les contreforts du cap Bénat.

Vinification : Récolte manuelle et vendange entière ; rosé de pressurage direct. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies fines en cuverie inox pendant 4 mois.



À l'œil : Une robe rose pâle très lumineuse.



Au nez : S'ouvre sur des notes d'eucalyptus, de myrte et d'épices avec une belle complexité.



En bouche : Un vin ample, droit et très équilibré doté d'une belle fraîcheur. Marjolaine, menthe, eucalyptus.



Accords met-vin : Apéritifs gastronomiques, poissons, viandes blanches.

Température de service : 13° à 15°c

75 cl | 150 cl | 300 cl

CHATEAU
MALHERBE