

« OOH SALETTES ! »

Rosé 2015

Rouge : 100 % Mourvèdre

Rendement de 40 hectolitres à l'hectare

Ce vin est uniquement l'expression du raisin et de son terroir.
Non Levuré, Non Filtré, Non Collé et sulfité avec une extrême parcimonie.

Sol : Argiles profondes, sous-sol Calcaire, alluvions récentes à anciennes

Densité : 5000 pieds à l'hectare.

Vendange : Manuelle

Dégustation : un nez expressif : des notes florales, des écorces d'orange d'amères, avec de fines notes d'épices. Une bouche équilibrée avec une belle matière, ampleur et finale sur le zeste d'agrumes et d'épices douces.

Suggestions : Servir légèrement rafraichi, à consommer avec ce que vous voulez du moment que vous vous faites plaisir !

Château SALETTES

83740 La Cadière d'Azur – France

www.salettes.com salettes@salettes.com

