

BELLE ROSE 2025 ROSÉ

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin rosé très pale avec de jolies notes fleuries, il accompagnera parfaitement vos grillades et vos soirées d'été.

- Cinsault 60%
- Grenache 40%

Accords mets et vins

Soupe de poisson à la Sétoise, Tapas, Grillades de viande blanche.

Détails

Degrès : 12,5 %

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Couleur : Rosé

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : IGP Côteaux de Béziers

Cépages : Grenache, Cinsault

Bio : oui

Viticulture : Biologique

Millesime : 2025

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Cinsault 60%, Grenache 40%

Vendange : Mécanique

Elevage : Elevage en cuve entre 4 et 6 mois

Dégustation

Robe : Rose pâle aux reflets sables

Nez : Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais comme la fraise sauvage, d'agrumes ainsi qu'une touche herbacée comme l'anis

Bouche : La bouche est ronde et sur le fruit : cerise griotte et framboise. Le pamplemousse et l'anis présents en fin de bouche amènent un équilibre rafraichissant à ce vin des beaux jours.

Température de service : Entre 8° et 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20 ème siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

