



# DOMAINE MONTROSE

## Rose

Vin de pays de l'Hérault / Vin de pays des Cotes de Thongue

<b>Millésime :</b>	2009
<b>Degré :</b>	12,5°
<b>Rendement :</b>	65 hl/Ha
<b>Cépages :</b>	65% Grenache + 25% Cabernet Sauvignon, +10% Syrah



**TERROIR :** terres noires basaltiques, terres brunes de Cailloutis «Villafranchiens» et terres argilo-calcaires. Exposition Sud, Sud-est. Age des vignes de 10 à 38 ans.

**VINIFICATION :** les raisins sont vendangés mécaniquement puis égrappés. Macération pelliculaire et pressurage direct. Débourage des moûts à froid. Vinification séparée des différents terroirs, températures de fermentation maîtrisées (15° à 18°). Assemblage des vins après fermentation. Elevage en cuve. Mise en bouteille en hiver et au printemps.

**DEGUSTATION :** Robe pâle. De jolis arômes: pêche, framboises, bonbon anglais. Bel équilibre en bouche. Un vin de plaisir tout en fraîcheur.

**METS / VINS :** A servir frais à l'apéritif, sur du poisson grillé, loup de mer, rougets, grillades de viandes, salades.