

## CONVOITISE

AOP FRONTON ROSÉ



**Millésime :** 2020

**Assemblage :** 60% Négrette, 30% Gamay, 10% Syrah



**Vinification :** Rosé de saignée. Macération de 2 à 6 heures. Fermentation en cuve de petite capacité (40-70hl) thermorégulée (17-19°C) pour développer un maximum d'arômes fruités.



**Dégustation :** Robe rose saumoné tirant sur la framboise, nez très aromatique sur des notes de framboise et fleurs blanches (acacia). En bouche, bien équilibré, vif à l'attaque puis souple en finale (légèrement sucré).



**Température de service :** 8 - 10 °C

**Accords mets-et-vins :** Accompagnera harmonieusement les charcuteries, les viandes blanches et les poissons mais aussi convient en apéritif.

**Garde :** 2 ans

### CONTACT

Sylvain & Simon BOCQUIER, Vignerons - 45 Rue de la Forge, 31340 Villemur-sur-Tarn

Tel : 05 61 82 14 97 - Mail : [chateaulacouteliere@orange.fr](mailto:chateaulacouteliere@orange.fr)

[www.chateaulacouteliere.com](http://www.chateaulacouteliere.com)