



A.O.C. Costières de Nîmes

ROSE 2006

« Médaille d'argent concours des vins de la ville d'Orange 2007 »

Cépages :

- Mourvèdre 35 %
- Grenache 35 %
- Syrah 30 %

Terroir :

Coteaux de la costière en galets roulés.
Sol argilo-calcaire.

Rendements :

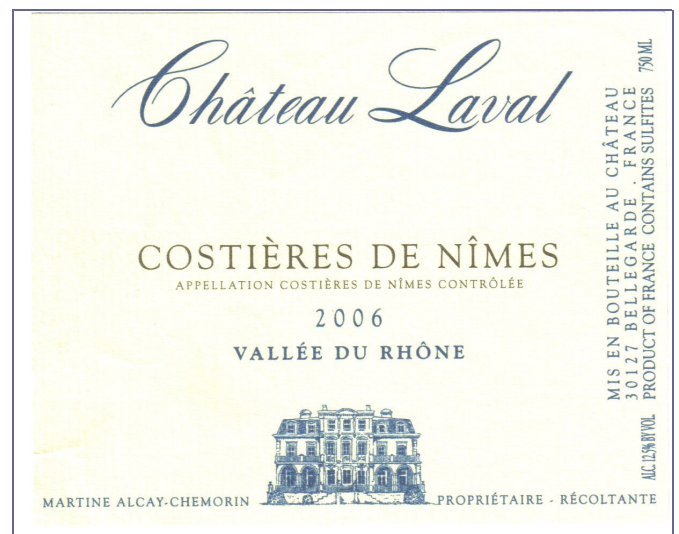
60 hl/ha

C'est à partir des jeunes vignes du domaine que l'on a effectué ce produit.
Une culture raisonnée et raisonnable donne un équilibre entre le végétal, le climat, le terroir et la main du vigneron qui sélectionne jusqu'au chaix.
Les jus obtenus par saignés, sont fermentés pendant 15 à 20 jours, à une température maîtrisée de 14°C.

Dégustation :

- Visuelle : Robe d'un rose grenat aux reflets vifs.
- Olfactive : Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de fraise et de pêche de vigne, pour évoluer sur des épices douces.
- Gustative : L'équilibre en bouche est friand et présente une finale fruitée et tonique.

Vin friand au style souple et fruité à consommer à une température de 12°C environ.



Château Laval

Route Nationale 113, 30127 Bellegarde, France
Tel. : 0033 4 66 01 11 52, Fax : 0033 4 66 01 31 15
email : chateaulaval@orange.fr
www.chateaulaval.fr

