



CHÂTEAU LA COSTE ROSÉ

VINIFICACIÓN

Parcelas seleccionadas. Vendimia manual (50%) y mecánica (50%). Prensado directo, parcialmente en racimos enteros. Estabilización y decantación en frío. Fermentación a baja temperatura, coupage y maduración en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas. Cuvée orgánico elaborado con uvas certificadas Demeter.

NOTAS DE CATA

Hermoso color melocotón pálido. Complejo bouquet de cítricos, melocotón, pera y frutas exóticas. Bellos volúmenes en boca, graso y redondo. Bien equilibrado con un final refrescantemente amargo.

TIEMPO DE CRIANZA

2 años.

TERROIR

Pendiente arcillo-calcárea. Exposición norte. Alta proporción de caliza sobre arcilla roja.

CLIMA

Una añada relativamente tardía, con la vendimia repartida según la variedad de uva.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13°.



VARIEDAD DE UVA

*Garnacha
Syrah
Cinsault
Cabernet Sauvignon*

TEMPERATURA DE SERVICIO

11° C.