

Depuis 1878

CHÂTEAU GUILHEM

GRAND VIN DU LANGUEDOC

A.O.C MALEPÈRE

Château Guilhem Rosé

NOTES DU VIGNERON

APPELLATION : AOC Malepère

CATEGORIE : Rosé

CEPAGE : 50% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

MILLESIME : en cours

BOUTEILLES : Bordelaise conique

PRODUCTION : selon millésime

AGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans

RECOLTE

Vendange mécanique, le matin entre 6h et 10h pour une meilleure conservation des arômes et une température fraîche des raisins.

VINIFICATION

Récupération des jus à chaque arrivée de vendanges, pour récupérer le premier jus de raisin, le plus clair et le plus aromatique possible. Puis fermentation naturelle en cuves inox.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré : 12.5°

Acidité totale : 4,1

DEGUSTATION

Couleur rose pâle dite « Pétale de Rose », aux reflets tuilés.

Nez floral, aubépine et fruits rouges biens mûrs.

Bouche rafraîchissante, fraîche et dynamique, bon équilibre.

Finale fondue sur une belle note de fraise.

Boire frais, accompagnera Cuisine Provençale, grillades et Cuisine Asiatique.



Bertrand GOURDOU - CHATEAU GUILHEM

LE CHÂTEAU 11300 MALVIÈS

Tel: +33 (0)4.68.31.14.41 / Fax: +33 (0)4.68.31.58.09

contact@chateauguilhem.com - www.chateauguilhem.com