



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

CHÂTEAU PONTEILLA

A.O.P. Côtes du Roussillon
Rosé

Terroir :

Le Château Ponteilla situé sur le terroir classé des « Aspres » entre le mont Canigou et la mer Méditerranée s'étend sur une trentaine d'hectares. Les vignes de Syrah et Grenache noir entourent le Château et s'épanouissent sur un terroir de galets roulés, ensoleillé, jouissant du microclimat des Aspres, à la fois doux et tempéré.

Cépages :

Syrah et Grenache Noir.

Vinification :

Les grappes sont cueillies au petit matin pour préserver leur fraîcheur. Les baies sont foulées puis délicatement pressées à l'abri de l'oxygène. Les moûts suivent ensuite un débourbage très serré puis sont fermentés à basse température.

Élevage :

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais

Dégustation :

Robe rose pâle aux reflets saumonés.

Le nez délicat et parfumé dévoile des notes de grenadine, groseille et de pamplemousse rose. La bouche offre un fruité friand, une agréable fraîcheur acidulée et une finale minérale.

À Boire :

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. À consommer dans les 2 ans.

Accords Mets & Vins :

A savourer sur un risotto de la mer, une salade de crevettes aux agrumes ou un thon à la « planxa ». Il se dégustera également à merveille sur une cuisine méditerranéenne ou asiatique.

Température de service : À servir entre 8 et 10°C.