

BELLE ROSE 2025 ROSÉ

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin rosé très pale avec de jolies notes fleuries, il accompagnera parfaitement vos grillades et vos soirées d'été.

- Cinsault 60%
- Grenache 40%

Accords mets et vins

Soupe de poisson à la Sétoise, Tapas, Grillades de viande blanche.

Détails

Domaine : Guillaume Chamboredon vigneron

Couleur : Rosé

Millesime : 2025

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cinsault, Grenache

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Côteaux de Béziers

Nom du Vigneron : Guillaume Chamboredon

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire

Cépage : Cinsault 60%, Grenache 40%

Vendange : Mécanique

Elevage : Elevage en cuve entre 4 et 6 mois

Dégustation

Robe : Rose pâle aux reflets sables

Nez : Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais comme la fraise sauvage, d'agrumes ainsi qu'une touche herbacée comme l'anis

Bouche : La bouche est ronde et sur le fruit : cerise griotte et framboise. Le pamplemousse et l'anis présents en fin de bouche amènent un équilibre rafraichissant à ce vin des beaux jours.

Température de service : Entre 8° et 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20^{ème} siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

