

La Treille du Roy Rosé Fruité Sec

"Un rosé frais et croquant pour toutes les occasions"

Compagnon idéal de l'été, le Rosé Fruité est un vin rafraichissant, très aromatique à boire sur la jeunesse.

Véritable vin de « plaisir », vous l'apprécierez en famille et entre amis lors de collations festives, pique-niques, et grillades estivales, ou tout simplement à l'apéritif.



Nom : *La Treille du Roy Rosé Fruité Sec*

Appellation : *Côtes du Lot I.G.P*

Qualités : *Frais et Croquant*

Cépages : *Malbec, Merlot*

Sol : *Vallées argilo-siliceuses et coteaux argilo-calcaires*

Surface : *3 Ha*

Rendements : *75 Hl /Ha*

Vinification : *Rosé de saignée et de pressurage direct.*

Fermentation basse température.

Elevage : *Elevage sur lies fines.*

Formats : *Bouteille Bordelaise Evolution 75 cl. conditionnée par 6.*

Bag in box de 5 et 10 litres

Bouchon : *44 x 24 mm, en liège aggloméré garanti sans goût de bouchon.*

Garde : *2 ans maximum en cave*

Dégustation : *Robe brillante saumonée. Nez très aromatique de fruits rouge, fraise des bois. En bouche, de la fraîcheur, de la vivacité sur la framboise fraîche et le jus de cerise. Peut se déguster dès l'apéritif et sur quasiment tous types de plats.*

Service : *9/11°C.*

Château Eugénie
Famille Couture

Rivière Haute 46140 Albas
tél + 33 (0) 5 65 30 73 51
fax + 33 (0) 5 65 20 19 81
couture@chateaeugenie.com
www.chateaeugenie.com



Couture
MAÎTRE VIGNERON

SCEA au capital de 121.959 euros
RCS CAHORS D 326 978 905
APE 011G / TVA : FR74 326 978 905
SIRET 326 978 905 00015
domiciliation bancaire
Banque Populaire Occitane
17807 00837 01021454684 20