

La Treille du Roy Rosé Moelleux

"Une touche de douceur pour encore plus de gourmandise"

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

A déguster dès l'apéritif, et pourquoi pas l'essayer en compagnie d'un couscous, poulet au curry ou autres tajines orientaux !



Nom : *La Treille du Roy Rosé Moelleux*

Appellation : *Côtes du Lot I.G.P*

Qualités : *Rond et gourmand*

Cépages : *Malbec, Merlot*

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

Surface : *1,5 Ha*

Rendements : *75 Hl /Ha*

Vinification : *Rosé de saignée et de pressurage direct. Fermentation basse température.*

Elevage : *Elevage sur lies fines*

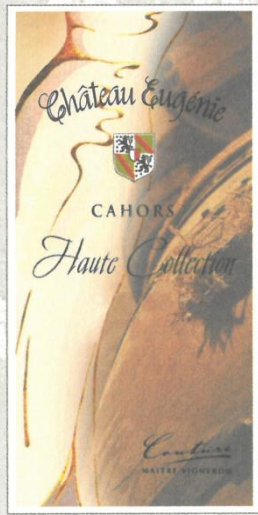
Format : *Bouteille Bordelaise Evolution 75 cl. conditionnée par 6*

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

Garde : *2 ans maximum en cave*

Robe rose pâle, nez très aromatique de petits fruits rouges, framboise et fraise des bois. En bouche, la fraîcheur vient équilibrer la légère rondeur du vin tout en gourmandise.

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



Dégustation :

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

Document non contractuel