

# 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*

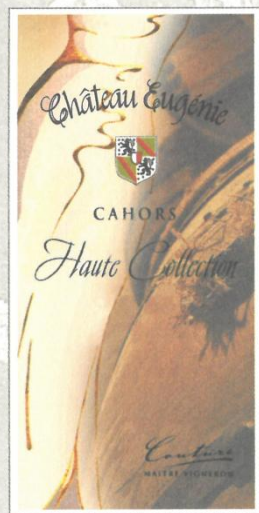
**Format :** *Bouteille Bordelaise Evolution 75 cl. conditionnée par 6*

**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@chateaueugenie.com  
www.chateaueugenie.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