

CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Rosé
Élevé en fût de chêne
Millésime 2016

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 45% Cinsault – 30% Syrah – 25% Grenache

DEGRÉ 12,5%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée à Haute Valeur environnementale de niveau 3. Suppression des insecticides grâce au dispositif de confusion sexuelle. Récolte manuelle. Pressurage direct et thermorégulation.

ELEVAGE : Elevé partiellement en Fût de chêne.

DÉGUSTATION Jolie couleur aux nuances de litchi. Nez assez original, bien parfumé avec des notes de framboise associées à une légère touche vanillée. Bouche structurée, pleine et ronde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 8 à 10°C.

ACCORDS CULINAIRES Vin rosé de repas. Grillades, poissons en sauce, viandes blanches.

PALMARÈS

2017 : Médaille d'or au Concours du Challenge International du Vin (2016)

2011 : Médaille d'Argent au Challenge International du Vin (Cuvée 2011)

2010 : Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants (Cuvée 2009)

2005 : Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris (Cuvée 2004)

2002 : Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon (Cuvée 2001)

2002 : Prix des Vinalies au Concours des Vinalies nationales (Cuvée 2001)



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact@vinspierrericard.fr
www.vinspierrericard.com