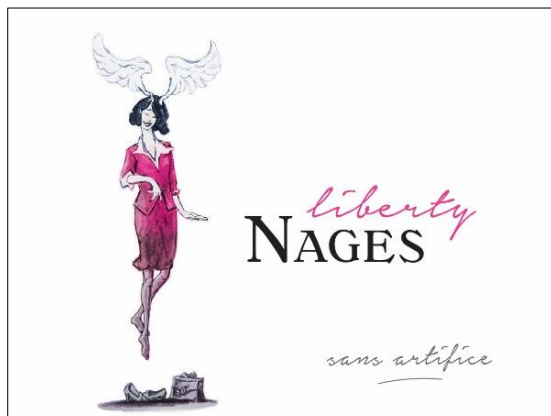


Liberty NAGES Rosé



A la recherche de vrais vins de plaisirs, ces cuvées se sont affranchies des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elles sont donc bio, d'un degré modéré, fermentées en levure indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.

Ce rosé s'exprime avec un fruit très pur, et une fraîcheur désaltérante. Le choix d'associer la saignée et la pressée permet d'obtenir des rosés aux arômes de fruits délicats tout en conservant une belle fraîcheur.

Terroir : Argilo limoneux – Vin de France – Certifié Bio

Cépages : Grenache, Syrah et Merlot

Vinification :

- Vin biologique certifié par Bureau Veritas
- Récolte en début de maturité pour un équilibre très frais
- Macération sans ajout de SO₂ entre 2 et 24 heures pour extraire couleur et arômes
- Saignée de cuve (40% du jus) et pressée (60% jus) à l'abri de l'air
- Refroidissement des jus à 12°C pour débourage rapide
- Fermentation entre 16 et 18°C pendant 21 jours
- Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 8 semaines

Dégustation :

- Robe : Couleur pétale de rose pâle
- Nez : un concert de fraises, de cassis, et de groseille
- Bouche : émoussillante, pure et vive

Garde : S'apprécie dès maintenant.

Accord Mets/Vin : Servir à 8°C. Entrées variées et la cuisine exotique.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
perail	poulet	crevettes	avocats	origan	pizza	pissaladière	fraise
brebis frais	saucisse	calamars	figues	menthe	barbecue	sésame	crumble
chèvre frais	porc	sardines	radis	coriandre	plancha	thai	melon

CHÂTEAU DE
NAGES

email: info@chateaudenages.com - www.chateaudenages.com

Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30