

## ButiNAGES - ROSE - 2019



*ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, voici un vrai vin de plaisir.*

*Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Il accompagnera à merveille les pâtes, salades, poissons grillés et la charcuterie.*

**Terroir :** « Grès », galets roulés et argile rouge – Certifié Bio

**Cépages :** Grenache Noir & Syrah

### Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- effeuillage côté est pour favoriser la santé des grappes
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons
- récolte à maturité avec tri pour éliminer les parties végétales
- saignée de cuve ou pressurage direct suivant les parcelles
- refroidissement des jus à 12°C et stabulation sur bourbes pendant 6 jours
- débourbage, levurage et fermentation entre 14 et 16°C pendant 21 jours

### Dégustation :

- **Robe :** couleur pétale de rose présentant des reflets bleutés
- **Nez :** arômes de fruits rouges frais (grenadine & framboise), notes subtiles d'épices et de fleurs
- **Bouche :** veloutée et fraîche, elle développe de beaux arômes fruités et une finale remarquable de fraîcheur et de légèreté

### Distinctions :

88 pts – Buy Now – Wine Enthusiast

**Garde :** s'apprécie dès maintenant

**Accord Mets/Vin:** Servir à 12°C sur entrées variées et la cuisine exotique.



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
à pâte ferme	poulet	gambas	avocat	verveine	pizza	pistou	clafoutis
chèvre	dinde	calamars	tomates	romarin	pâtes	orange	litchi
	porc	moules	fraises	curcuma	barbecue	sichuan	mangue