



CHATEAU LES BUGADELLES

TERROIR SAUVAGE

LES BUGADELLES ROSE 2019



Appellation : AOP Languedoc

Terroir : Le Château, situé au cœur du Massif classé de La Clape, est entouré d'une garrigue foisonnante et sauvage (pins, oliviers, chênes truffiers...). Les sols sont à dominante calcaire avec des variantes de grès, argiles rouges, marnes et schistes. Climat méditerranéen avec influence maritime notoire.

Cépages : 70% Grenache noir, 30% Syrah

Vendanges : Vendanges mécaniques

Rendement : 50 hl/ha

Vinification : Pressurage direct. Fermentation cépage par cépage à basse température en cuves inox thermo régulées. Elevage sur lies fines pendant 4 mois.

Degré : 13 %

Dégustation : Jolie couleur pâle, saumonée. Le nez est fin, parfumé, élégant avec des arômes de framboise et de bonbon anglais. Bouche ronde, fruitée et désaltérante. Ce rosé accompagnera avec bonheur vos apéritifs, grillades d'été et salades composées. Servir à 8°C.

Maison Albert

Grands Vins

Domaine Bonne Source, 11100 Narbonne

Tel. +33 (0)4 68 907 903

Carine.cauque@maisonalbert.fr

www.les-bugadelles.com - www.chateau-auris.com

