

CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Rosé
Élevé en fût de chêne
Millésime 2015

SOL Argilo-calcaire

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

DEGRÉ 12,5%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. 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

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

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

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

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

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



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