

Gamme Détente

Cazalet rosé 2018

Pays d'Oc

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

- **Cépages**

Cinsault / grenache

- **Vignoble**

Notre Rosé *Vin de Pays d'Oc* provient des vignes en semi coteaux.

L'ensoleillement optimum, le sol argilo calcaire confèrent au raisin une excellente maturation.

L'environnement de garrigue et le rendement modéré apportent complexité et richesse aromatique.

- **Vinification**

Les raisins récoltés sont pressés directement, en douceur.

Le moût obtenu est refroidi et débourbé par décantation naturelle, puis fermente de longs jours à une température de 12°C afin de respecter le potentiel aromatique.

- **Analyse Organoleptique**

Robe : Coquette robe cristalline, couleur pomelo

Nez : Arômes intenses de petits fruits rouges frais (fraise, framboise) et zeste d'agrumes

Bouche : Riche et délicate développe une belle vivacité et une remarquable saveur fruitée.

- **Accords mets et vins**

Se déguste légèrement frais à l'apéritif, tapas, salades et grillades. A servir entre 10 et 12°.



Causse – Freychet depuis 1804

Arnaud Freychet – Vigneron