



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## IGP Cité de Carcassonne Château de Caux et Sauzens 2020



### Présentation du vin

#### Terroir

Sol Argilo-calcaire parsemé de galets roulés

#### Assemblage

60% de Grenache et 40% de cabernet Franc

#### Vinification

La vendange a été récoltée à l'optimum de maturité. Ce vin rosé a été vinifié traditionnellement. Pressé avec précautions il conserve naturellement une couleur très limpide et claire. Maintenu à basse température pendant son travail à la cave, ce vin garde toute sa fraîcheur et son fruité.

### Informations sur le vin

Couleur	Rosé
Volume	75 cl
Alcool	13,00 %
Type de maison	Récoltant

### Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Apéritifs, cuisine estivale, paëlla, desserts.*

#### Température conseillée

*A boire entre 9 et 10°C*



#### Apparence

*Robe rose pâle*



#### Nez

*Note de bonbon anglais et de fruits frais*



#### Bouche

*Frais et élégant, il a une belle longueur en bouche.*