

# BELLE ROSE 2025 ROSÉ

GUILLAUME CHAMBOREDON



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin rosé très pâle avec de jolies notes fleuries, il accompagnera parfaitement vos grillades et vos soirées d'été.

- Cinsault 60%
- Grenache 40%

## Accords mets et vins

Soupe de poisson à la Sétoise, Tapas, Grillades de viande blanche.

## Détails

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache, Cinsault

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : IGP Côteaux de Béziers

**Nom du Vigneron** : Guillaume Chamboredon

**Couleur** : Rosé

**Millesime** : 2025

**Domaine** : Guillaume Chamboredon vigneron

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo calcaire

**Cépage** : Cinsault 60%, Grenache 40%

**Vendange** : Mécanique

**Elevage** : Elevage en cuve entre 4 et 6 mois

## Dégustation

**Robe** : Rose pâle aux reflets sables

**Nez** : Le nez est léger et offre des notes de fruits rouges frais comme la fraise sauvage, d'agrumes ainsi qu'une touche herbacée comme l'anis

**Bouche** : La bouche est ronde et sur le fruit : cerise griotte et framboise. Le pamplemousse et l'anis présents en fin de bouche amènent un équilibre rafraichissant à ce vin des beaux jours.

**Température de service** : Entre 8° et 10°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine familial de 13 hectares, situé au nord de Béziers. C'est mon arrière grand oncle, Léopold Cathala qui créa le domaine au début du 20<sup>ème</sup> siècle. Situé sur un terroir essentiellement calcaire, il confère aux vins une belle minéralité et fraîcheur.

