



Château SALITIS

F.MAUREL

11600 Conques sur Orbiel

T : 33 (0)4 68 77 16 10

F : 33 (0)4 68 77 05 69

e-mail : salitis@orange.fr

Château Salitis – Rosé 2020 Cabardès AOC

Cépages : Cabernet-Franc, Syrah, Grenache.

Implantation : Vignes implantées sur un sol de roches broyées, calcaires, qui exhalent la concentration aromatique.

Vinification : Rosé de pressée, débourage. Maîtrise de température et fermentation sans addition d'adjuvant

Dégustation : La bouche fraîche, équilibrée, fine et intensément fruitée laisse la faveur aux notes exotiques.

Accompagnement : Température de service : 9 à 12 °. Parfait en apéritif, il accompagne les crudités, les salades, mais également un poisson en entrée. Plus classiquement avec une charcuterie, une viande blanche ou rouge, la cuisine asiatique. C'est un rosé d'agrément et de gastronomie, apte à accompagner tout un repas.

Vin Biologique FR BIO-10