



**Chapelle de la Barthe**  
AOP LANGUEDOC ROSÉ

**ASSEMBLAGE**

70% grenache noir, 30% syrah

**TERROIR**

Terrasses argilo-calcaires, sol caillouteux, exposition sud.

**VINIFICATION**

Vinification par pressurage direct.  
Fermentation à basse température et élevage en cuve béton avec un batonnage régulier des lies fines.

**DÉGUSTATION**

Robe rose pâle aux reflets brillants, nez de petits fruits des bois, fraise, framboise. Bouche acidulée et fruitée, finale longue et fraîche.

**SERVICE**

Température de service 8°C à 10°C. Idéal pour accompagner une salade de tomates et mozzarella ou simplement servi à l'apéritif.

**GARDE**

1 à 2 ans.

**GENCODS**

Bouteille : 3760188390559

Carton : 3760188390566

