



## 2017 Fragile

Rosé Côtes Catalanes IGP, Department 66

**Note de dégustation:**

Rose saumon pâle. Bouquet ouvert aux délicieux accents de cynorhodon, de chèvrefeuille et de compote de rhubarbe. Belle intensité dans la bouche juteuse et fruitée où dominant des arômes de pêche, de nectarine, de pamplemousse rose et de fraise des bois. Délicate acidité jusque dans la longue finale.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Languedoc-Roussillon

**Producteur:**

Department 66

**Notation(s):**

Score 18/20

**Elevage:**

3 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

15.0 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

60% Grenache, 40% Mourvèdre

**Référence:**

0940317

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Fragile**

Rosé Côtes Catalanes IGP  
Department 66

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Grenache, 40% Mourvèdre
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés