



## Rosé du Mourre du Tendre

### Cépages :

80% Carignan, 20% Cinsaut,

### Terroir :

Sol Argileux, riche

### Vinification & Elevage :

Vendanges Manuelles

Pressurage direct et fermentation à froid

Elevage 3 mois en cuve inox

### Dégustation & Accord mets et vins :

Un rosé agréable en bouche, vif et frais

Couleur rose vif, associées à des arômes framboise et cassis

A accompagner avec : Grillade, poissons,

Température de dégustation : 9-11 °c

A déguster dans les 2 prochaines années



CHATEAU DU MOURRE DU TENDRE  
F- 84350 COURTHEZON  
Tél (33) 04 90 70 24 96 – Fax (33) 04 90 70 78 94  
E-mail [mourredutendre@wanadoo.fr](mailto:mourredutendre@wanadoo.fr)  
<http://www.chateaudumourredutendre.com>