



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHATEAU COUPE-ROSE

● Champ du Roy



Robe : jaune clair aux reflets argent

Nez : vif sur les fruits blancs et jaunes

Bouche : ample, florale ponctuée de zeste de citron, dont l'acidité soutient parfaitement le vin de l'attaque à la finale

Gastronomie : noix de St Jacques, un ceviche ou un risotto

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Minervois

Localisation et superficie

La Caunette (34) - 45 ha

Cépage(s)

60% Grenache 30% Muscat petit grain 10% Marsanne

Sol(s)

A dominante calcaire, argile avec inclusion de manganèse - 250 à 400m d'altitude

Viticulture

Dynamisation du sol et du sous-sol, pratique de l'enherbement, compostage des sols, vie microbienne favorable

Vinification et élevage

Eraflage, élevage en cuve inox, 4 mois sur lies fines

