



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHATEAU DE L'ENGARRAN

● Château l'Engarran rosé

Robe : rose pâle, argenté

Nez : mangue verte, menthe, citrus

Bouche : pomelo adouci par la mangue, le poivre gris atténué par la pêche jaune, l'acidulé de la groseille et une touche de fraise des bois. finale longue vivace et rafraîchissant

Gastronomie : apéritifs, brunchs

Garde : 1 à 2 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Lavérune (34) - 50 ha

Cépage(s)

80% Grenache, 20% Cinsault

Sol(s)

Viticulture

Vinification et élevage

Vinification parcellaire, c'est un rosé de pressurage à fermentation lente, avec une sélection gustative des jus de goutte et des différentes presses

