Clos La Coutale
CAHORS



COUTALE
ROSÉ

CÉPAGE

Malbec — 100 %

FRUITÉ & SOYEUX

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, vinification en cuve inox thermorégulée. Pour plus de complexité nous assemblons un rosé de saignée et rosé en pressurage direct. Maitrise des températures entre (18 et 20ºC) pour avoir une fermentation lente et développer des arômes variétaux.

SOLS

Argiles et sables, un terroir d'équilibre.

NEZ

Un nez aux arômes variétaux, marqué par les fleurs blanches et la pêche de vigne.

BOUCHE

La bouche présente un joli équilibre entre fraîcheur et rondeur, offrant une dégustation harmonieuse et tout en souplesse.

Issu de l'assemblage d'un rosé de saignée et d'un rosé de pressurage direct, ce vin allie rondeur, fraîcheur et expression aromatique. Une cuvée équilibrée, idéale pour les instants de convivialité.

75 CL	IGP CÔTES DU LOT
13,5% VOL.	