



CHÂTEAU BAS

ROSE 2022

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



Cépages : 50 % Grenache,
20 % Cinsault
15 % Mourvèdre,
15 % Cabernet Sauvignon

Sol : Argilo limoneux , substrat calcaire

Mode de culture :

Vignes palissées en double cordon de Royat

Enherbement un rang sur deux

Vignes en agriculture biologique

Vinification :

Vin biologique

Egrappage total, pressurage direct.

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique bloquée.

Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille afin d'extraire le maximum de potentiel aromatique.

Dégustation :

La robe est rose pâle, le nez est complexe et délicat, arômes de petits fruits rouges et d'agrumes, pamplemousse rose.

La bouche est fraîche, ronde et délicate, bien équilibrée, une jolie longueur.

Degré alcoolique 13°

Sucre résiduel < 2 g/l

CHÂTEAU BAS – ROUTE DE CAZAN 13116 VERNEGUES PROVENCE – 04 90 59 13 16
-commercial@chateaubas.com-

CHÂTEAU
BAS
VIN DE PROVENCE