



Prestige de CHÂTEAU GUILHEM

AOP Malepère

Notes du Vigneron :

Appellation : AOP Malepère Rosé

Cépages : 50 % Merlot et 50 % cabernet Franc,

Sélection parcellaire : Les parcelles sont exposées à l'Est, offrant le plus de fraîcheur.

Vinification : Saignée des premiers jus récoltés au petit matin, lorsque les températures sont fraîches. Fermentation en cuves inox thermo-régulées afin de maintenir des températures basses, favorables à la conservation des arômes.

Dégustation : Couleur rose pâle. Nez gourmand aux arômes de pêche de vigne et de fruits rouges bien mûrs. La bouche est rafraîchissante et bien équilibrée, présentant une finale fondue sur de belles notes de fraises.

Accords mets et vins : Dès l'apéritif, compagnon de vos salades d'été, de la cuisine provençale, des grillages, fait merveille sur de la cuisine asiatique.



AOP MALEPÈRE

CHÂTEAU GUILHEM
GRAND VIN DU LANGUEDOC

Vigneron depuis 1878