



CHÂTEAU DE BELAYGUES

Aigarosa

AOP Fronton rosé

« Aigarosa » ou « eau de rose » en occitan, un nom parfait pour ce joli rosé du Château de Belaygues ou « Belles eaux » !

Millésime : 2021

Assemblage : 60% Négrette, 40% Syrah

Alcool : 11.00%

Format : 75 cl

Élaboration

Le mout est extrait par saignée au moment de l'encuvage. La fermentation, très lente, à lieu à faible température (18°C). Une fois les sucres terminés, le vin est soutiré pour le séparer des lies.

Dégustation

Robe : framboise, intense

Nez : notes florales et de petits fruits rouges

Bouche : attaque franche, du volume et du gras, belle longueur en bouche



Température de service

8 à 10°C

Accords mets et vins

Apéritifs, tartes, salades et grillades estivales, mais



aussi pour vos desserts aux fruits rouges

Garde

À consommer dans



les deux ans



Guillaume et Séverine VEYRAC – Château de Belaygues
1755 chemin de Bonneval, 82370 Labastide Saint-Pierre
06 58 69 28 28 - chateaubelaygues@orange.fr
www.chateaubelaygues.com