

## Laurent Cambres - Vigneron

## **NAZARIUS ROSE**

**Appellation:** IGP Côtes Catalanes

Cuvée: Nazarius rosé

Couleur: Rosé

<u>Cépage</u>: 100% Carignan Vieilles Vignes

Rendement: 30 HI/Ha

<u>Terroir</u>: Terrasses-limono-caillouteuses (sables-argiles-galets)

Age moyen des vignes: +90 ans

<u>Surface du vignoble :</u> 4 Ha <u>Vendanges :</u> Manuelles

<u>Vinification</u>: 100% égrappé, pressurage direct, fermentation en cuve

inox réfrigérée, élevage sur bourbes.

Filtration tangentielle avant mise en bouteilles.

<u>Degrés</u>: 13%

## NaZarius 1004 Carignan, Galactist

## **DEGUSTATION:**

Robe: Robe intense, soutenu, brillant.

Arômes: Le nez est dominé par des notes de fruits rouges.

En bouche: Attaque en bouche aux notes de fraises mûres, sublimée par une fraicheur

persistante. Finale poivrée.

Alliance / Commentaire : Plus rosé de table que rosé de soif. Sa structure allie puissance et longueur, mais son acidité révèle des arômes intenses de fruits rouges qui lui donnent un côté gourmand.

doffilerit dir cote godiffiand.

<u>Température de service :</u> 6° et 12°

Capacité de garde: 3 ans

A déguster dans les 3 ans pour une fraîcheur aromatique optimale.

