

Capitoul - Les Terrasses Rosé

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

■ Terroir

Une grande diversité géologique, un climat influencé par le relief et la Méditerranée, les vignobles de la famille Bonfils offrent une mosaïque de terroirs et de microclimats permettant à chaque cépage de développer sa propre personnalité, donnant naissance à des vins de caractère, frais, généreux et intensément fruités.

■ Vinification

Rosé de saignée obtenu à partir de Syrah et de Grenache ayant subi une légère macération. Vinification à basse température (inférieure à 16°C), en protégeant le jus de l'oxydation afin de n'altérer en rien son potentiel aromatique. Débourage à froid, autour de 8 à 10 °C, avant fermentation alcoolique. Élevage sur les lies fines pendant 4 à 6 mois.

■ Dans la gamme

- Merlot
- Cabernet-Sauvignon
- Pinot Noir
- Merlot/Cabernet-Sauvignon
- Syrah-Grenache
- Chardonnay
- Sauvignon
- Chardonnay/Viognier

■ Dégustation

Jolie robe rose soutenu ornée de reflets plus clair.

Au nez ce rosé exhale des notes gourmandes de petits fruits rouges et de melon. La bouche est délicieusement fruitée, avec un côté frais et suave lui permettant d'accompagner tout un repas.

A savourer à l'apéritif, sur des tapas, un plateau de charcuterie, une grillade de viandes ou de poissons, une salade de fruits ou une tarte aux pommes.

■ Conditionnement

Bouteille bordelaise conique
Disponible également avec bouchon

Gencod bouteille : 3274431219684

Gencod carton : 3274436219726



Une histoire de famille...



BONFILS
— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005
www.bonfilswines.com

Une famille de Vignerons depuis 1870