



# Château Viguerie

## Tradition

### AOP Fronton rosé



*Ce rosé intense et fruité apportera couleur et bonne humeur sur toutes vos tables d'été, et accompagnera vos recettes légères tout au long de l'année.*

**Millésime** : 2020

**Assemblage** : 55% Négrette, 15% Gamay, 15% Cabernet Franc, 15% Syrah

**Vinification et élevage** : Stabulation à froid des jus pendant trois jours puis fermentation à température maîtrisée (16°C). Elevage sur lies pendant trois mois en cuves inox.

**Note de dégustation** : Belle robe rose intense, un nez fin et complexe de fruits blancs et de litchis, une bouche ronde et fraîche avec du volume, sur des arômes de petits fruits rouges.

**Température de service** : 8°C

**Accords mets-et-vins** : à l'apéritif, avec vos plateaux de charcuteries, tranches de melons, volailles, poissons gras ou encore salades de fruits d'été

**Garde** : 2 ans