



Château Tour des Genêts



Cuvée Petit Fruité Rouge 2005 12,5 °

Cépages : 40 % Grenache, 15 % Syrah, 45 % Carignan

Vendange manuelle et triée sur table de tri.

Vinification : Egrappage. Refroidissement de la vendange de 10 °.Cuvaision pendant 30 jours avec remontages. Fermentation malolactique se fait en cuve béton.

Dégustation : D'une couleur rouge cerise, ce vin développe des arômes de fruit mûri au soleil.. Le nez évoque les petits fruits rouges , tels que groseille et cassis. La bouche est joyeuse,s'exprime avec souplesse et fraîcheur. Un rouge fruité à boire dès aujourd'hui, légèrement frais l'été. Accompagne agréablement tout un repas.

Patricia et Christian Rogier
507 chemin de la Genestière - 84380 MAZAN
Vaucluse – France
Tél et fax : 04 90 69 88 04 – Portable : 06 81 06 37 00
Email : christian.rogier@wanadoo.fr – www.chateau-tdg.com