



IGP Côtes du Lot - Rosé sec



Malbec



Causse Argilo-Calcaire



Elevage 2 mois sur lies fines

# Rosé Paillas 2018



## terroir

**Sol** : Causse argilo-calcaire

**Cépage** : 100% Malbec

**Vinification** : Rosé de saignée sec.

Elevage 2 mois sur lies fines en cuve inox.

**Alcool** : 13% Vol.

## Notes de dégustation

Une robe pêche, un nez intense d'agrumes et de fruits rouges.

Une bouche souple et fruitée.

## Accords mets et vins

Cuisine d'été et méditerranéenne

Notre conseil : Plancha de poisson et légumes...

Servir de préférence vers 10 °C

A déguster entre 2019 et 2020



# Château Paillas