

Château Unang

Rosé 2019

CÉPAGES

SYRAH, CINSULT.

RENDEMENTS DE 30-35
HL/HECTARE.

VENDANGES À LA
MAIN.



Dégustation : une robe couleur pétale de rose et un nez rappelant le bonbon anglais, le tilleul avant de laisser place à un mélange de fruits rouges légèrement acidulés (framboise, groseille) et fruit de la passion autant au nez qu'en bouche. Sa chair tonique est très flatteuse et lui confère un caractère très désaltérant.

Terroir : les vignes utilisées pour notre rosé se situent autour du Château lui-même, aux alentours de 280m d'altitude. Les sols sont majoritairement calcaires à cette altitude et contribue à la fraîcheur minérale du vin. La récolte se fait en sous-maturité afin d'assurer l'acidité et un degré d'alcool plus bas.

Vinification : les jus des Grenaches et Cinsaults sont restés en contact avec leur peaux avant d'être pressés - la Syrah fut pressée immédiatement - puis tous ont fait leur fermentation à basses températures (15-18°C) dans des cuves en fibre de verre. Le vin a été mis en bouteille en Avril 2020.

Remarques : servir frais, ce Rosé sera l'invité de vos soirées d'été. Il accompagnera aussi bien vos apéritifs que vos repas estivaux (melon, salade d'avocat et grillades). A boire dès à présent et dans les prochains mois afin de profiter pleinement de son caractère fruité.



CHATEAU UNANG, 460 CHEMIN D'UNANG - 84570 MALEMORT-DU-COMTAT
TEL : 04 90 69 91 37 FAX : 04 90 69 92 80 EMAIL : BUREAU@CHATEAUUNANG.COM

