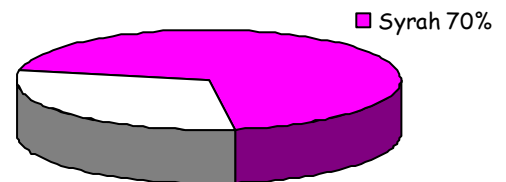


# CHÂTEAU LAURIGA

## Côtes du Roussillon Rosé



Grenache 30%



RENDEMENT	35 hl/ha
VOLUME	13.50%
CENTILISATION	75 CL
TEMPERATURE DE SERVICE	10° C
CONSERVATION	2 à 3 ans
CONDITIONNEMENT	cartons de 6 bouteilles couchées
PRODUCTION ANNUELLE	10 000 Bouteilles

### VINIFICATION

Vendanges égrappées à l'arrivée au chai et mises en cuve 24 heures sous atmosphère régulée et saturée en gaz carbonique. La cuve est saignée et la vendange fraîche pressée au pressoir pneumatique.



### A LA DEGUSTATION :

Le nez est fin et subtil sur les petits fruits avec des notes de fraises mûres et de cerises. La bouche est gouleyante et gourmande avec des notes de fruits rouges.

### ACCORDS METS

Viandes grillées, viandes blanches, fromages et salades.

### MEDAILLES ET CITATIONS

#### Château Lauriga Rosé 2011

Prix d'Excellence aux Œnologues de France 2012 & Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012

#### Château Lauriga Rosé 2013

Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2014 & Bacchus 2014 & 1 étoile au Guide Hachette 2015

#### Château Lauriga Rosé 2014

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2015 & Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2015