



Château Baronne Tedaldi Cuvée Madame

Rosé 2017

AOP Minervois - 13 % alc./vol.

Notre devise « Élégance et expression du fruit »

Encépagement

70% Cinsault & 30% Grenache

Climat

Situé sur les balcons du Minervois, notre vignoble bénéficie d'atouts climatiques particuliers : aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

Vinification

Séparée pour chaque parcelle et chaque cépage.

Egrappage, mise en cuve et fermentation alcoolique sous contrôle des températures (<18°C).

Courte cuvaison (+-10 jours) afin de préserver fruit et fraîcheur.

Notes de Dégustation

L'équilibre entre le fruit du cinsault et la gourmandise du grenache,

Sa robe parle d'elle-même,

Au bord de la piscine ou en terrasse,

Fermez les yeux, il ne manque plus que les cigales !

Idées de dégustation : dès l'apéritif et en accompagnement de crustacés, poissons et grillades.

