

# CHÂTEAU FARGUEIROL

REVOLTIER & Fils - Artisans Vignerons depuis 1340

## Le Rosé de Maubuisson

AOC Côtes du Rhône Rosé



### SITUATION ET SOLS

Nos rosés sont issus la parcelle de Maubuisson au Sud d'Orange, constituée de sols de graves et argilo-calcaire, contribuant à une complexité aromatique très appréciée.

### CEPAGES

50 % Grenache ,40 % Syrah , 10 % Marselan

### CLIMAT

De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. Le mistral chasse l'humidité, assurant ainsi des conditions tout à fait favorables à la culture de la vigne.

### VENDANGE

Sélection parcellaire sur 6 hectares. Elle est manuelle à maturité optimale, permettant un tri sélectif de la vendange. Nous attachons beaucoup d'importance à ce point, qualitativement primordial.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct des raisins entiers. Fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines ( 2 mois ). Mise en bouteille en fin d'année afin de conserver toute sa fraîcheur et sa palette aromatique.

### CONSOMMATION

Ce vin rosé tendre se boit dès maintenant entre 10 et 13 °C. Un vin rosé bu glacé perd tout son fruité et équilibre. Il serait dommage de ne pouvoir l'apprécier à sa juste valeur !

*Nos rosés sont équipés des bouchons DIAM , gardien de la fraîcheur des arômes. Pour une meilleure dégustation , nous conseillons de déboucher votre bouteille à l'avance (30 min) afin de les oxygéner , l'aération révèle les arômes.*

**CHÂTEAU FARGUEIROL 3 QUARTIER LA FONT DU PAPE**  
**84230 CHATEAUNEUF DU PAPE**  
**[www.chateau-fargueirol.com](http://www.chateau-fargueirol.com)**