

CHÂTEAU GALOUPET ROSÉ CRU CLASSÉ NOMADE 2021 CÔTES DE PROVENCE AC BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Château Galoupet

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Grenache , Rolle , Syrah

Processus de fabrication

Le vin, issu de grenache, syrah, tibouren, rolle, cinsault, mouvèdre, cabernet sauvignon et sémillon, est récolté et vinifié parcelle par parcelle. Pour l'assemblage final, les vins sont vinifiés puis élevés pendant 4 à 5 mois en fûts de 600 litres (50% neufs et 50% d'un an).

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

29.00

(y compris la TVA)