

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



**75cl**

**Fabricant**

Château Galoupet

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**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

**actuel 29.00**

(y compris la TVA)