



# CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



## Secret

### AOP Saint-Chinian Rosé 2015

Un Secret ? Celui d'une communion intellectuelle entre Luc, notre vigneron préféré, Christine qui souhaitait créer un vin original et Claire, notre œnologue talentueuse. Mais un secret est difficile à garder et on connaît maintenant le robe aux reflets litchi nacrés, aux arômes subtils de fruits rouges et profonds, de cerisiers en fleur, à la bouche tendre et juteuse.

#### Cépages

mourvèdre 50 %, cinsault 40 %, grenache 10 %,

#### Culture

Le Grenache est sur un terroir de grès en altitude. Le mourvèdre et le Cinsault sont sur un terroir argilo-calcaire.

#### Vinification

Rosé de saignée. Le jus est débourbé à 4°C puis assemblé avec les autres cépages. Fermentation alcoolique à basse température en barriques. Cette cuvée est élevée en fût de chêne durant 3 mois avec bâtonnage journalier. Mise en bouteille en février 2016.

#### Caractère

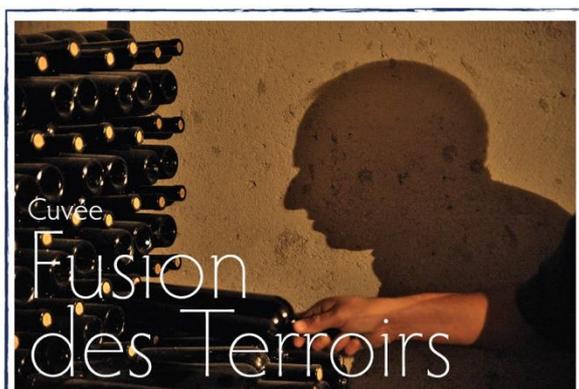
Ce millésime 2015 est clair et limpide aux reflets nacrés. Au nez, des arômes très fins de fleur blanche et de cerises fraîches. La bouche est tendre et juteuse et la finale onctueuse.

#### Harmonie mets

Légèrement rafraîchie (10/12°C), cette cuvée s'accorde avec des mets tels que des œufs en meurette rose, une terrine de lapereau ou un Saint Nectaire.

#### Vieillessement

Vous l'appréciez à sa plénitude dans 1 à 2 ans.



34360 Saint-Chinian - France  
Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84  
closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

