

BR

CHÂTEAU
BORDE
ROUGE



RUBELLIS

Rosé | AOP Corbières | 13% Alc./Vol.

Production Annuelle

4 000 Bouteilles

Cépages

Syrah / Grenache

Conservation

1 - 2 ans

Terroir

Calcaire blanc fissuré permettant un enracinement très profond

Vinification

Macération pelliculaire courte. Pressurage à froid.

Fermentation à basse température (14-16°)

Élevage

Préservé en cuve inox avec un maximum de gaz carbonique de la fermentation.

Élevé sur ses lies fines bâtonnées régulièrement.

Notes de dégustation et accords

Fruits rouges : Griottes, bonbon anglais, framboise.

Ce vin rose pâle séduit par ses arômes de petits fruits rouges accompagnés de notes épicées.

Rubellis rosé accompagnera vos salades estivales et vos grillades et s'exprimera sans complexe à l'apéritif.



Château Borde Rouge - 11220 LAGRASSE

Claudine LADOUCE | Tél. +33(0)6.79.10.62.71

claudine.ladouce@borde-rouge.com | www.borde-rouge.com