



Château Pollestres

Côtes du Roussillon Rosé
Appellation d'Origine Protégée

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

Syrah et Grenache noir exclusivement issus du territoire de la commune de Pollestres.

Dégustation

Sa vinification par saignée avec maîtrise des températures permet de préserver tous les arômes. À servir entre 8° et 11°.

Accord mets et vins

Harmonieux et équilibré, ce rosé frais et festif accompagnera parfaitement vos salades composées, paëlla, fideua, charcuteries et viandes blanches.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises de 75 cl

Palettisation

420 bouteilles sur palette VMF

Gencod

3760073730316