



Château Pollestres

Côtes du Roussillon Rouge
Appellation d'Origine Protégée

Sols

Argilo-calcaires.

Cépages

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

Dégustation

Son passage en fût de chêne neuf affine les tanins et développe les bouquets de sous-bois et de vanille. Un dépôt naturel peut apparaître, il n'altère en rien les qualités du produit.
À servir à 16°C.

Accord mets et vins

Il prendra toute son ampleur servi chambré sur de la charcuterie, fromages affinés, viandes rouges, viandes en sauce et gibiers.

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises de 75 cl

Palettisation

420 bouteilles sur palette VMF

Gencod

3760073730132