Cigares spirit & co
Juin – juillet 2005

rée de coquillages ou de poissons en sauce. La robe du "Cabanon" rosé du château Maylandie est chatoyante et rose comme un saumon frais. Le premier nez est tout en confiserie, pomme d'amour avec son sucre fondu sur une pomme fraîche, bonbon acidulé à l'orange ou aux groseilles. Puis, il s'ouvre sur des fruits bien mûrs comme la cerise, la prune et la pâte de coings. L'attaque en bouche est souple, le vin est soyeux, tendre et fondant. Les fruits persistent dans une douceur accompagnée d'épices. Un vin joyeux et simple qu'on ouvre dans la cuisine entre amis et qui nous suit sur la table pour tout le repas. Bon avec les coquillages ou les tartes salées, il ira très bien sur les viandes et sera très agréable avec un fromage de chèvre frais. Des rosés peu connus dans leur appellation mais qui méritent bien leur médaille et devraient faire bien des heureux à table.

Château Maylandie - F 11200 Ferrals - Corbières
Tél. 33 (0) 4 68 43 66 50 - Fax 33 (0) 4 68 43 69 42
www.maylandie.fr contact@maylandie.fr