Château Maylandie
Le Cabanon rosé/ Rosé Tradition
A.O.C. Corbières -12.5% vol.

Cépages : 50% Grenache – 35% Cinsault – 15% Syrah

Sol : coteaux caillouteux argilo-calcaires

Conduite du vignoble : suivant les cahiers des charges Agriculture Raisonnée et VITEALYS® et dans le respect de la législation sur l'hygiène et la sécurité de l'industrie agroalimentaire HACCP

Vinification : par saignée, après macération pelliculaire de 4 heures. Débourbage à 6°. Vinification avec contrôle des températures à 16°. Elevage sur lies fines

Elevage : cuve inox et bouteilles

Habillage : bouteille bordelaise tradition – 75 cl — capsule en alu-complex – bouchon synthétique

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles avec poignée

Caractéristiques : robe saumon tendre avec des reflets argent. Nez complexe de confiserie comme le bonbon anglais, le sucre fondu et la grenade. Il s'ouvre ensuite sur des notes de cerise et de poivres. L'attaque en bouche est souple, le vin est riche et friand, toujours sur les fruits, relevés de quelques épices poivrées. La finale est fraîchement épicée.
Se déguste entre 10 et 12° et accompagne idéalement la cuisine joyeuse de l'été : salades de la mer, quiches et tartes salées, grillades et fromages de chèvre frais.

Distinctions : ***Médaille d'or du Concours des Grands Vins de Corbières 2005***, *Le Pèlerin*, *Cigares spirit & co*, *La Journée Vinicole, Rustica, Le Nouvel Epicier*

Potentiel annuel : 15 000 bouteilles