LES CÈDRES
CHÂTEAU TAUZIÈS
AOP* Gaillac Rosé



MILLÉSIME 2025

VIGNOBLE
Gaillac
Sols argilo-calcaires et limoneux.

CEPAGE
Duras, Merlot ET Syrah.

VINIFICATION
Pressurage doux à faible pression, débourbage à froid avant fermentation à basses températures. Elevage sur lies fines avant conditionnement.

NOTES DE DEGUSTATION
Rose saumon. Nez frais (notes mentholées) et friand (notes vives de petits bonbons anglais). Bouche dominée par rondeur et fruité.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE
Servir à 8°C-10°C en apéritif, sur des viandes blanches, grillades ou recettes méditerranéennes épicées.

Vin biologique certifié par FR-BIO-10

*Appellation d'Origine Protégée

Château de Tauziès · 1850 Route de Cordes · 81600 Gaillac · chateaudetauzies.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.