

# COTE DES ROSES CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

Creaciones



## Presentación

Cote des Roses celebra el estilo de vida mediterráneo. La denominación Languedoc se extiende a lo largo del litoral mediterráneo, desde la frontera con España hasta Nîmes, apoyándose en las estribaciones de la Montaña Negra y las Cevenas. El suelo es muy variado y está compuesto principalmente por caliza dura de las garrigas, suelos esquistosos y gravas aportadas por los ríos del Languedoc. El clima, cálido y con vientos ("clima mediterráneo semiárido de variante invernal suave") favorece la maduración de las uvas y su buen estado sanitario, a la vez que conserva la frescura gracias a la altitud y a la influencia del mar, que suaviza las elevadas temperaturas estivales. Se presenta en una botella inédita con fondo en forma de rosa, creada por un joven diseñador de la Ecole Boulle. Se trata de un vino para regalar... ¡como un ramo de rosas!



## Vinificación y crianza

Las vinificaciones se regulan para respetar las capacidades de los terruños. La cosecha se realiza con una vendimiadora mecánica equipada con un seleccionador. Las uvas se despallan, se enfrían a 8°C y se envían al lagar. El prensado se realiza de forma muy cuidadosa y solo se conservan los mostos primera de mayor calidad. A continuación, los zumos se desfangan en mayor o menor medida de acuerdo con el perfil aromático que se desee obtener. La fermentación dura entre 15 y más de 30 días, dependiendo del grado de clarificación y la temperatura aplicada. Por último, tras una ligera clarificación por encolado, el embotellado se realiza bastante temprano para conservar el carácter fresco y afrutado de los vinos.



## Notas de cata

Esta cosecha presenta una hermosa capa amarilla con reflejos dorados. La nariz es fresca e intensa y revela aromas de cítricos y frutas exóticas, flores blancas con algunas notas de caramelo, pera y piña. La boca fresca y sabrosa combina vivacidad, precisión y pureza gracias a una mineralidad muy pronunciada y a una cierta opulencia.

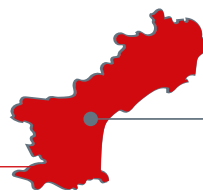
Servir a 10° C en el aperitivo o acompañado de mariscos y pescados.



## Variedades de uva

Chardonnay

Pays  
d'Oc



Narbonne

