Château Bel Evêque, Corbières Rosé, Pierre Richard



Depuis 1980, l'acteur Pierre Richard se passionne pour son vignoble de Gruissan, situé sur le massif de La Clape, près de Narbonne. Pierre Richard y produit entre autres un joli rosé d'été, très charmeur.

Origine: Situé dans les Corbières, sur des sols argilo-calcaires exposés au sud. Le climat méditerranéen chaud et sec favorise la concentration aromatique et la fraîcheur des rosés.

Encépagement: 45% cinsault 30% syrah 25% grenache

Vinification: Pressurage direct, fermentation à basse température en cuves inox. Élevage court pour préserver le fruit et la fraîcheur.

Dégustation: Robe rose saumonée. Nez de fraise, grenade, herbes de garrigue et poivre blanc. Bouche ample, fraîche, finale épicée et persistante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: À déguster avec une salade niçoise, des grillades de légumes, ou une pizza aux anchois. Parfait aussi avec des plats méditerranéens aux herbes.

- Nems
- Rougets (filets, thym, tapenade)
- ...