

# CHÂTEAU RAYSSAC

Nos vins sont issus du mariage unique en AOC des cépages « bordelais » et méditerranéen, dont ils tirent une structure ferme, un fruit généreux et un caractère naturellement épicé. Leur bouquet caractéristique et étonnamment aromatique semble témoigner du paysage où ils sont nés, entre les forêts résineuses, la garrigue parfumée et les amandiers sauvages. C'est pour préserver ces arômes complexes et naturels que nous leur épargnons le passage en barrique.



## Château Rayssac

AOC CABARDES ROSÉ 2014

**60% Cinsault, 30% Cabernet franc, 10% Syrah**

### Conseils de dégustation :

Accords mets et vins: Apéritifs, salades et cuisine d'été, poissons, viandes grillées

Température : 8 à 12 °C

Garde : entre 2 et 3 ans.

Sol : Calcaire, argiles d'Aragon et de Ventenac

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendements : 40 hl/ha

Vinification: Syrah de saignée, Cinsault et Cabernet de presse, fermentation à froid courte.

Concentration en alcool : 12 °

**Mis en bouteille au Château en Février 2015**

### Conditionnement :

Bouteilles : "Bourgogne - Tradall"  
(hauteur : 300 mm)

Carton : 6 bouteilles debout avec séparateur

