

ButiNAGES – ROSE – 2024



ButiNAGES est une métaphore qui décrit aussi bien le style du vin que notre approche sur l'ensemble de nos vignobles. Elaboré à partir de nos jeunes vignes, mais bénéficiant de la même attention que les autres cuvées du Château, voici un vrai vin de plaisir.

Nous privilégions la pureté d'un fruit croquant et la douceur d'une bouche veloutée pour obtenir ce vin frais, gourmand et digeste. Il accompagnera à merveille les pâtes, salades, poissons grillés et la charcuterie.

Terroir : « Grès », galets roulés et argile rouge – Certifié Bio – Certifié Agriculture Régénérative IGP Gard

Cépages : 55% Syrah, 25% Mourvèdre & 20% Grenache

Vinification :

- agriculture biologique certifiée avec une attention particulière portée à l'écologie du sol
- effeuillage côté est pour favoriser la santé des grappes
- à la véraison, élimination manuelle des pousses latérales et des grappillons
- récolte à maturité avec tri pour éliminer les parties végétales
- écoulage gravitaire direct pour minimiser l'extraction
- refroidissement des jus à 12°C et stabulation sur bourbes pendant 6 jours
- débourage et fermentation entre 14 et 16°C pendant 21 jours

Dégustation :

- *Robe* : couleur pétale de rose présentant des reflets bleutés
- *Nez* : arômes de fruits rouges frais (grenadine & framboise), notes subtiles d'épices et de fleurs
- *Bouche* : veloutée et fraîche, elle développe de beaux arômes fruités et une finale remarquable de fraîcheur et de légèreté

Garde : s'apprécie dès maintenant



Accord Mets/Vin: Servir à 12°C sur entrées variées et la cuisine exotique.

fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	sauces	desserts
à pâte ferme	poulet	gambas	avocat	verveine	pizza	pistou	clafoutis
chèvre	dinde	calamars	tomates	romarin	pâtes	orange	litchi
	porc	moules	fraises	curcuma	barbecue	sichuan	mangue