



Domaine du Castel

Rosé du Castel

Rosé du Castel is a blend of early handpicked Merlot, Cabernet Franc and Malbec. The pale color of the wine is owing to a quick press and short skin contact. The fermentation is long at low temperatures. The wine is refreshing and light, but with an impressive presence and length.

Rosé du Castel הינו בלנד של ענבי מרלו, קברנה פרנק ומלבק, שנבצרו טרם הבשלתם המלאה. הענבים נבצרו בבציר ידני. הצבע הבהיר מעיד על סחיטה מהירה ומגע קצר של התירוש עם הקליפות. התסיסה ארוכה מאוד בטמפרטורות נמוכות והתוצאה היא יין מרענן וקליל אך עם נוכחות מרשימה.



Blend / Merlot, Cabernet Franc and Malbec

Serving temperature / 8° C

Growth process / the wine is fermented as a blend during a slow and low temperature fermentation process, while using the natural lees and yeast and avoiding oxidation, in order to provide it with a relative body complexity as well as notable fruitiness.



בלנד / מרלו, קברנה פרנק ומלבק

טמפרטורת הגשה / 8 מעלות

תהליך גידול / היין מותסס כבלנד בתסיסה קרה ואיטית, תוך שימוש במשקעים הטבעיים ובשמרים והמנעות מחימצון, על מנת להעניק ליין גוף ומורכבות יחסית בנוסף לפירותיות הבולטת.