

ROSENTA



CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

TERROIR

• ORIGINE

IGP Pays d'Oc.

• SOL

Grande diversité des sols avec de l'argile, du calcaire ou du gravier.

• CLIMAT

Méditerranéen.

VIN

• NOTES DE DEGUSTATION

Une couleur intense, un nez complexe d'une grande finesse, une belle richesse aromatique avec des notes de cassis, de baies noires et de cèdre. Rosenta est un Cabernet Sauvignon qui séduit par sa bouche puissante et concentrée. Rond et structuré, il dévoile une finale persistante légèrement épicée. Voici un vin vif et généreux qui a du style.

• VINIFICATION

Vinification traditionnelle. Élevage en cuves inox thermorégulées avec vieillissement en fûts de chêne pour une partie du mélange.

ALC.
13,5% vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14° à 16° Celsius

CONSERVATION

Constante, entre 10° et 12° Celsius

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans



DOMAINES
PIERRE CHAVIN

Pierre Chavin
2, boulevard Jean Bouin - 34500 Béziers - France
Tél. : +33(0)4 67 90 12 60 - www.pierre-chavin.com