

# CHÂTEAU DE BEAUPRE



## D<sup>2</sup> CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE ROSE



### CEPAGE

70% Grenache, 20% Carignan,  
10% Cabernet Sauvignon

### SOL

Argilo-calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

Rosé de pressurage direct.  
Vendanges nocturnes et vinification à  
basse température pour une meilleure  
expression des arômes.

### DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rose pâle
- Nez : Friand de fruits frais.
- Bouche : Suave et délicate impression  
en bouche avec une finale longue grâce  
aux tanins du Caber Sauvignon.

Accompagne parfaitement de nombreux  
plats : wok de légumes, plancha de  
poulet, sashimi de thon, fromage de  
chèvre aux herbes de provence...

### GRAPE VARIETY

70% Grenache, 20% Carignan,  
10% Cabernet Sauvignon

### SOIL

Clay and limestone

### VINIFICATION / AGEING

We make a quick and cold pressing after  
harvesting.  
A fermentation will follow at low  
temperature to try to keep all the fruit  
aromas intact.

### TASTING

- Colour : Beautiful pale pink dress
- Nose : Fresh fruits aromas.
- Mouth : Soft and delicate impression in  
mouth with a long final thanks to the  
Cabernet Sauvignon tannins.

Good with a fresh garden wok, grilled  
chicken, tuna sashimi or a fresh goat  
cheese...