

## Roseum / Dom. Cailhol-Gautran

<b>Herkunft:</b>	Causse Haut-Minervois / AOC Minervois (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Grenache noir, Cinsault (BIO)
<b>Ausbau:</b>	<b>Stahltank,</b> Dieser Rosé wird im Direktpressverfahren hergestellt. Bis zum Frühjahr nach der Ernte auf der Feinhefe gereift und dann in Flaschen abgefüllt.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 - 4 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

## Degustation



**Auge:**  
Blassrosa, mit lachsfarbenen Nuancen.

**Nase:**  
Raffinierte, zarte Aromen von roten Früchten.

**Mund:**  
Roseum präsentiert sich rund und ausgewogen am Gaumen, mit blumiger, fruchtiger Aromatik und einem Hauch Garrigue Kräutern. Dieser Rosé hat eine schöne aromatische Nachhaltigkeit und wird Sie mit seiner Finesse und Eleganz verführen.

Nicolas Gautran und Olivia haben den Weg zu vollständig biologischem Wein eingeschlagen und der Roseum Rosé 2021 ist der erste Jahrgang, der offiziell biologisch ist.

## Trinkempfehlung

Gemischte Salate, Rebhuhn und weißes Fleisch. Couscous, Paella, Spieße, Gazpacho, sautiertes Kaninchen. Auf der Terrasse oder bei einem Sommeressen.

Ideale Ausschanktemperatur:  
12 bis 13 °C / Wein karaffieren!