

CHÂTEAU BEL ÉVÊQUE

AOC CORBIÈRES Rosé
Élevé en fût de chêne
Millésime 2022

CÉPAGES 40% Cinsault – 35% Grenache Noir et Gris –
25% Syrah

VINIFICATION Raisin issu d'une culture qualifiée à Haute Valeur Environnementale de niveau 3. Pressurage direct et thermorégulation. Elevé partiellement en Fût de chêne.

DÉGUSTATION Jolie couleur aux nuances de litchi. Nez original, bien parfumé avec des notes de framboise associées à une légère touche vanillée. Bouche structurée, pleine et ronde.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 8 à 10°C.
DEGRÉ 13 %vol.

ACCORDS CULINAIRES Vin rosé de repas. Grillades, poissons en sauce, viandes blanches.

PALMARÈS

Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2018(Cuvée 2016)

Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2018(Cuvée 2016)

Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2017(Cuvée 2015)

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2011(Cuvée 2011)

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2010(Cuvée 2009)

Médaille d'Argent au Concours Agricole de Paris 2005(Cuvée 2004)

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2002(Cuvée 2001)

Prix des Vinalies au Concours des Vinalies nationales 2002 (Cuvée 2001)



VINS PIERRE RICHARD – Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN

SUD DE FRANCE

T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – contact11@vinspierrerichard.fr

www.vinspierrerichard.com

