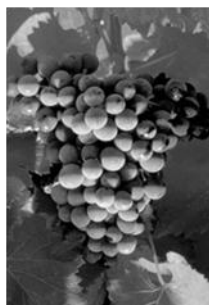




# CHÂTEAU MONTAURIOL RIGAUD ROSÉ

**CORBIÈRES**  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Avec sa sélection de Châteaux & Domaines, Collection Languedoc, Les Vignobles Foncalieu s'inscrivent dans une mission de valorisation du patrimoine viticole du Sud de La France. Un engagement fort, guidé au quotidien par une philosophie : conjuguer l'héritage, le savoir-faire des vignerons et l'expertise qu'apportent les services techniques en agronomie et en œnologie. Une alliance exceptionnelle, révélant une collection de vins authentiques et raffinés, et une aventure qui se révèle avant tout humaine.

With its Châteaux & Domaines Languedoc selection, Vignobles Foncalieu is embarking upon a mission to promote the South of France's winemaking heritage. A strong commitment, with a single philosophy guiding daily work: combining heritage, winemakers' savoir-faire and the expertise of agronomy and oenology technical services. This is an extraordinary alliance revealing a collection of authentic, refined wines and what proves to be above all a human adventure.



**CEPAGES / VARIETIES** : 70% Grenache noir, 30% Syrah.



**TERROIR / SOILS** : vignoble de 10 ha situé près de Thézan-des-Corbières. Terrains vallonnés composés de marnes, grès et calcaires. Climat méditerranéen chaud et sec. / Ten-hectare vineyard located near to Thézan-des-Corbières. Hilly terrain composed of marl, sandstone and limestone. Hot and dry Mediterranean climate.



**CULTURE / VINE-GROWING** : travaux en vert afin de maîtriser les rendements et d'assurer une maturité optimale des raisins. / Green pruning to control yields and ensure maximum grape ripeness.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : pressurage direct à faible pression. Stabulation sur bourbes pendant 5 à 7 jours. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / Direct pressing at low pressure. Storing on the lees for 5-7 days. Cold static clarification. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control.



**ELEVAGE / AGEING** : en cuve inox. / In stainless steel vats .



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : ce vin révèle un nez floral et intensément fruité avec des arômes gourmands de fleur de cerisier et de mûre. Belle rondeur en attaque et finale acidulée. / This wine offers up a floral, intensely fruity bouquet with generous aromas of cherry blossom and blackberry. Wonderful roundness on the attack, and a slightly tart finish.



**A TABLE / PAIRING** : à déguster frais en accompagnement de salades, pizzas et barbecues. Servir chambré à 10°C. / Enjoy chilled as an accompaniment to salads, pizzas and barbecues. Serve at room temperature, 10°C.

