

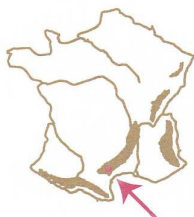
# Château Viranel

## Cuvée TRILOGIE Rosé

Vin De Pays d'OC

### AOC SAINT-CHINIAN

Bienvenue au cœur du **Languedoc**, sur le terroir de Saint-Chinian. C'est ici, sur nos collines aux terrasses calcaires, que les vignes partagent en sœurs le soleil avec garrigues et oliviers.



### CHATEAU VIRANEL

La tradition et la modernité nous ont de tout temps poussés à suivre un mode de culture raisonnée de la vigne. Ceci afin de préserver la qualité et la pérennité de notre **Terroir**.

En effet la propriété se transmet de génération en génération depuis plus de 4 siècles.

### NOS VINS

**AOC Saint-Chinian et Languedoc**, où le terroir laisse parler sa puissance au travers de ses ambassadeurs:

- Grenache pour sa richesse et sa rondeur,
- Syrah pour ses qualités aromatiques et son élégance,
- Carignan pour sa rusticité,
- Mourvèdre pour sa puissance,
- Cinsault pour sa finesse.

**Vins de pays**, sous le signe de la séduction:

- Viognier pour ses arômes et sa fraîcheur,
- Alicante pour son charme et son originalité,
- Cabernet pour ses tanins corsés.

**Vins d'apéritif et de dessert**, authentiques, faits de richesse et de douceur.

Notre **savoir-faire** et notre réactivité vous guideront dans vos choix à travers notre passion commune: le Vin.

De l'apéritif convivial au repas gastronomique, notre point d'honneur restera à jamais le plaisir.

### Blend:

- 40% Syrah
- 40% Cabernet sauvignon
- 20% Cinsault

### Terroir :

- Chalky clay soils
- South - South West exposure hillsides
- Yields 45 hl/ha

### Vinification :

Drawing off for Cabernet and Syrah. Direct pressing for Cinsault. Grapes are harvested at peak ripeness. Strict control of temperatures throughout fermentation. Ageing on lies for 3 to 6 months. Bottled at the estate.

### Tasting :

A genuine local rosé that is perfect for an apéritif but is also ideal served throughout a meal because of its richness and volume on the palate. Pretty rose petal colour. An intense nose of summer fruits (blackberry, raspberry, blackcurrant). Fresh and fruity attack. Round mouth, smooth, very elegant. The finish is full-bodied and rich. A truly gastronomic rosé.

### Serving suggestions :

As an apéritif and especially with Mediterranean and oriental cuisine, for example: summer barbecues, salads, tagine with prunes, paella, andalucian gazpacho, terrine of spring vegetables, beef carpaccio, scallop and herb terrine, stuffed vegetables, chicken in tarragon jelly, stewed peppers, salmon cakes, ratatouille and many other delicious dishes to match your culinary expertise!



Nicolas et Arnaud Bergasse-Milhé

Mobile Nicolas: +33 (0) 6 70 56 81 06

Mobile Arnaud: +33 (0) 6 86 79 22 48

Château Viranel-34460-Cessenon-France

www.chateau-viranel.com

contact@chateau-viranel.com

Tel: +33 (0) 4 67 89 60 59

Fax: +33 (0) 4 67 89 64 99

Capital social : 304 898,03 € RCS Béziers D 324 075 951 /82 D 31 – SIRET : 324 075 951 00016