



ENVY Rosé

Vin de France

Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant



« Un bouquet des arômes »

L'idée est de répondre à une envie. Sa personnalité est distinguée par le fruit et son goût acidulé.

L'historique,

L'ENVY Rosé a été créé en 2013. Notre volonté a été d'élaborer un vin rosé fruité, légèrement sucré et acidulé. Aujourd'hui l'ENVY Rosé a une couleur plus claire et un équilibre moins sucré avec beaucoup plus de finesse.

L'ENVY Rosé,

Vous accompagnera tout au long du repas,

CHATEAU CARMENÈRE

Accords mets & vin

L'apéritif et les entrées

Expressif à l'apéritif pour accompagner plateaux de charcuterie, les rillettes de saumon, anchois marinés, la tapenade, le chorizo, le pesto, bouchées de saucissons.

Une salade de tomates, une entrée chaude, comme une soupe de poisson ou une tortilla.

Les Plats

Les viandes et poissons grillés, la cuisine asiatique, la ratatouille, les lasagnes, une pizza.

Les fromages

Un cantal jeune, un brie crayeux, des fromages de chèvres frais.

Les desserts

Les desserts aux fruits notamment figue, rhubarbe, melon, pêche ou fraise, les sorbets, les crèmes, tiramisu et les crumbles.

Notre Engagement,

Nous garantissons que « L'ENVY Rosé » est un vin produit exclusivement à partir des vignes de la propriété familiale. Tous les raisins sont récoltés sur les terres du domaine.

Commune : Queyrac, située en Nord Médoc

Type de sols : 100 % Sableux

Age du vignoble : Moyenne 20 ans

Vin rosé issu d'un Pressurage direct

Vinification : Fermentation cuve inox.

Assemblage du vin présenté : Cabernet-Sauvignon et Merlot

La Garde : Maximum 2 ans

Température de service : Frais entre 4 et 8 °C

Château Carmenère, 20 chemin de Lourtet – 33340 Queyrac France
Phone : + 33 (0)6 52 70 63 28 email : chateaucarmenere@free.fr