



Vaugelas

#### CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 20%

#### APPELLATION

AOP Languedoc

Rosé

#### SOL

Graveleux, schisteux

## VAUGELAS LE ROSE

Vaugelas trouve son emplacement d'exception à l'aplomb de la faille des Corbières, dans la vallée de Lagrasse.

Entouré par la Montagne Noire et le Mont Alaric, le vignoble bénéficie d'un vent assainissant qui s'engouffre dans un Corridor situé au nord. Pour faire face à une importante aridité, le vignoble puise ses forces dans une source bienfaitrice située à 140 mètres sous terre.

#### TERROIR

Vaugelas est composé de 4 terrasses bien distinctes, de galets, de schistes, d'argiles et de graves. Cette vaste propriété en sélection parcellaire compose la complexité de ses vins.

#### VINIFICATION

Le Grenache est vinifié par saignée, tandis que la Syrah est pressée. La vendange s'effectue de nuit. La fermentation alcoolique se déroule très lentement et à basse température. Elevage sur lies pendant 3 mois.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur rose pâle. Le nez exprime des accents friands et tendres de fruits rouges, proches de la framboise. En bouche, il est gourmand et très salivant du fait de sa fraîcheur. Équilibré et assez long, c'est un vin direct dont la vivacité accompagne, sans les écraser, des saveurs délicieusement fruitées.

#### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : Apéritif, curry de poisson, tajine de légumes, tarte aux fruits rouges.

Température de service : 10-12°C

Garde : maintenant → 2 ans



**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870