

CHÂTEAU D'HUGUES



— ORIGINE —

« Frivole » pour son côté « facile » à boire fruité et gouleyant qui évoque le printemps. C'est aussi la réponse à une demande d'un vin de « soif » au degré léger et qui s'accorde avec les repas d'été.

— TYPICITÉ —

A partir d'une vendange cueillie à peine mûre, ce Vin de Pays entre « rouge et rosé » est vinifié « Al Dente » c'est-à-dire une courte cuvaison à très basse température, pour conserver toute sa fraîcheur et sa couleur.

— ACCORDS VINS-METS —

Sa robe cerise burlat dévoile une corbeille de fruits rouges, framboises, groseilles, grenades... légère et friande, elle nous offre sa belle jeunesse gourmande. A servir fraîche, avec salade niçoise, plateaux coquillages, plats aux herbes de Provence, fromage de brebis...

CHÂTEAU D'HUGUES

Chemin de la d'Hugue - 84100 UCHAUX

Tél: +33 (0)4.90.70.06.27 - Fax: +33 (0)4.90.70.10.28

email: chateau.dhugues@terre-net.fr - www.chateaudhugues.fr