



BERTHIER
MP



Cuvée Morgane Rosé AOP Corbières

Cépages : Syrah - Grenache Noir - Grenache Blanc.

Origine : Corbières Appellation d'Origine Protégée, Sud de France.

Climat : Méditerranéen.

Sol : Argilo-calcaire.

Altitude : 200-300 mètres.

Parcelles : Exposées de manière optimale sur des pentes aux vertus drainantes, l'âge moyen de ces parcelles est de 15-20 ans.
Rendement moyen : 40hl/hectare - cuvée confidentielle.

Vinification : Traditionnelle avec un strict contrôle des températures pour exacerber les arômes et la typicité du terroir des Corbières.

Notes de dégustation : Couleur rose pâle, pétales de roses, aux reflets brillants.

Un nez expressif aux notes de fruits rouges et exotiques mélangées.
Une bouche pleine de fruité, de fraîcheur et de minéralité. Un équilibre savoureux, des petites épices ponctuant l'ensemble. Des notes de baies noires réveillent les papilles.

Alc : 12% vol.

Température de service : 8-12° Celsius.

Accords mets et vin : Apéritifs décontractés, salades, grillades.

La typicité : Des raisins issus de jeunes vignes au charisme certain, un assemblage très atypique, la vinification de Grenache Blanc, une couleur pâle exceptionnelle pour la région, l'expression d'un terroir revisité.

Le mot de Morgane : « Mélange contrasté de caractère affirmé et de douceur, la cuvée Morgane me ressemble bien : éponyme jusqu'au bout, de l'extérieur et de l'intérieur ! »

CUVÉE MORGANE

DOMAINE MP BERTHIER. 16, Route de Durban - 11220 COUSTOUGE

Tél : 06 30 08 33 52 - www.mpberthier.fr