

ROSÉ

APPELLATION BORDEAUX ROSÉ

MILLESIME 2024

Médaille d'or au concours "Expression", des
"Vignerons bio de Nouvelle-Aquitaine"

CÉPAGES

35% Merlot

30% Cabernet Franc

25% Cabernet Sauvignon

10% Petit Verdot

VIGNES

Une partie des raisins pour la production de rosé est issu de vignes cabanées (non rognées) pour des plantes plus épanouies

SOLS

Assemblage de terroirs argilo-calcaire, argilo-graveleux et argilo-silcieux

VINIFICATION

Macération à froid avant un pressurage à 100%.
Fermentation à basse température en levure indigène pour respecter l'expression des terroirs

DEGUSTATION

Vin à la fois floral, frais et puissant avec un joli gras et une belle ampleur en bouche. Une finale longue et légèrement vineuse. Vin très complet.

ACCORDS

Vrai vin d'apéritif, de charcuteries, de plats frais, vin d'été mais sans complexe en toute autre saison. Rosé gourmand et gastronomique.

