



BORDEAUX ROSE

Terroir :

Sablo-graveleux

Age de la vigne :

10 ans et plus

Cépages :

50% merlot, 50% cabernet sauvignon

Vinification et élevage :

Pressurage direct et stabulation préfermentaire à froid pendant 1 semaine. Fermentation en cuve inox puis élevage sur lies fines de 3 mois.

Dégustation :

Robe rose pâle.

Nez expressif avec des notes de fruits rouges.

Bouche équilibrée avec une belle vivacité et du volume.

Accords mets/vins :

Idéal servi en apéritif, avec des tapas.

Température de dégustation :

7-8°C

Garde :

A boire dans les 3 ans

