



Château Le Grand Verdu



BORDEAUX ROSÉ

2019

ASSEMBLAGE

- Cabernet Franc 50%
- Cabernet Sauvignon 30%
- Merlot 20%

ELABORATION ET ELEVAGE

Vendanges nocturnes pour préserver un maximum de fruit, table de tri, pas de macération, pressurage pneumatique léger sous gaz inerte, débouillage fin avant fermentation en cuves à 16°C -18°C. Levures sélectionnées.

Elevage : Pendant 4 mois en cuves inox, à l'abri de l'air, sur lies avec bâtonnage. Sulfitage modéré.

NOTES DE DÉGUSTATION

A l'opposé des Bordeaux Rosés classiques ! Un style fin et de couleur très claire, ce Rosé est obtenu par «pressée directe». Les raisins sont choisis pour leur croquant et leur intensité aromatique. Il est aérien et d'une vivacité rafraichissante.

A boire pendant 1 à 2 ans, à l'apéritif, sur des grillades, repas d'été décontractés... ou sur une simple envie !

