



BORDEAUX ROSÉ

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



Un rosé glouglou... avec du goût. Le rosé de presse à l'accent du Sud Ouest !

Un style fin et de couleur très claire. Les raisins sont choisis pour leur croquant et leur intensité aromatique. Il est aérien et d'une vivacité rafraîchissante.

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

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

Vin plaisir à boire sur une période de 1 à 2 ans, à l'apéritif, sur des grillades, repas d'été décontractés... ou sur une simple envie !