



Appellation :

Bordeaux Rosé

Encépagement :

50% Cabernet Franc – 50% Cabernet Sauvignon

Terroir :

Argilo calcaire

Culture :

Age des Vignes : 10 à 40 ans. Exposition en coteaux.

Vignes basses à densité élevée de 5 000 pieds/ha pour respecter l'équilibre du sol et l'alimentation du cep (1 pied produit 1 litre).

Limitation des traitements phytosanitaires par suivi des cultures en lutte raisonnée. Limitation du désherbage par travail du sol et enherbement maîtrisé.

Vinification :

Pressurage direct pour limiter l'oxydation et préserver le caractère fruité du cépage. Repos pré fermentaire de 8 jours à 10°C.

Fermentation à basse température (17°C) afin de sublimer l'expression fruitée. Elevage sur lies fines pendant 3 mois.

Cuvée Tradition Rosé - Millésime 2016 :

Visuel : Brillant, reflets roses et saumonés.

Olfactif : S'ouvre à l'aération sur des notes de fruits rouges, fraises et framboises.

Dégustation : Perlant et acidulé. Le fruité du cabernet rend à ce rosé beaucoup de fraîcheur et de rondeur.

