



ROSÉ DE CASTAGNAC




Cépage : Merlot
Superficie : 1 hectare

AOC : Bordeaux rosé
Production annuelle : 10 000 bouteilles (75cl)
Localité : Villegouge
Géologie : Argilo-Calcaire
Taille : Guyot double
Vendanges : Mécanique

Vinification et élevage : Rosé de pressée, vinification traditionnelle en cuve inox, filtration tangentielle

Spécificités : Au cœur de la région bordelaise, nous élaborons ce rosé aux notes florales et fruitées soutenu par une très belle fraîcheur. Une vraie gourmandise de Merlot pour accompagner vos apéritifs de tapenade ou de fromage de chèvre frais aussi bien que vos planchas de poissons grillés.

Dégustation :

-  : Rosé profond
-  : Notes fruitées exotiques, abricot
-  : Fraicheur et gourmandise

Accords mets / vins : Planchas de poissons, Apéritif, Salades

