



Bordeneuve Rosé 2015

IGP Côtes de Gascogne

75cl 12,5%vol

Sol : Argilo Calcaire

Cépages : 40% Merlot, 40% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification : Un pressurage direct sur les cépages Tannat et Merlot nous donnent un jus peu coloré et très parfumé par les arômes des pulpes. Nous faisons un rosé de saignée sur les Cabernet-Sauvignon afin d'obtenir le caractère vineux de ces derniers. Notre rosé d'assemblage fermentent alors une quinzaine de jours pour développer ses arômes frais et légers. La mise en bouteille intervient au deuxième trimestre de 2015 après une légère filtration.

Couleur : rosé pâle

Nez : Nez ample de fraise et cassis, pointe de poivron

Bouche : Belle attaque vive qui se prolonge en bouche sur un vin équilibré entre rondeur et fraîcheur générale. Ce rosé affiche un caractère de vin de soif désaltérant, sa finale légère et ses arômes frais appellent un autre verre.

Suggestion : Un Rosé Bordeneuve 2015 parfait pour l'apéritif ou bien en accompagnement d'un plat de grillades ou d'un filet de truite à la plancha assaisonné d'huile d'olive et de ciboulette

Potentiel de garde : 24 mois

Température de service : 8°C

