



Bordeneuve Rosé 2018

IGP Côtes de Gascogne

75cl 13%vol

Sol : Molasse Calcaire

Cépages : 50 % Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : En conversion Agriculture Biologique, Travail du sol et couverts végétaux. Travaux en vert pour obtenir une maturité homogène et un fruit éclatant dès le vignoble.

Vinification : Une saignée sur toutes nos cuves de vins rouge nous donnent des jus denses. Nous avons assemblé trois cépages pour compléter leurs parfums. Notre rosé d'assemblage fermente alors une quinzaine de jours pour développer ses arômes frais et son caractère vineux. La mise en bouteille intervient au deuxième trimestre de 2019 après une légère filtration.

Couleur : rosé

Nez : Nez 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 2018 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 : 36 mois

Température de service : 9°C

