



## *Le Rosé de la Famille*

### AOP Bordeaux rosé

#### *Le vignoble*

- Superficie : **0.5 hectare d'un seul tenant**
- Terroir : sol **argilo-calcaire**
- Densité de plantation : 7500 pieds/ha
- Encépagement : **100% Merlot**
- Age moyen des vignes : **10 ans**
- Culture : vignes cultivées traditionnellement, pour partie enherbées, ébourgeonnage puis éclaircissage, sélection parcellaire
- Certification : HVE
- Vendanges
  - Manuelles

#### *Le travail au chai*

- **Pressurage direct**
- Fermentation : en cuves inox avec système de régulation des températures
- Mise en bouteille à la propriété

#### *Note de dégustation*

Voici ce que nous appelons un Rosé de Bordeaux, produit dans la pure tradition de notre région viticole. La robe de ce vin est à l'image des Rosés du Sud de la France : une robe claire aux nuances de rose poudré, avec quelques tonalités orangées. Très prometteur pour la suite de la dégustation ! Au nez, se révèlent des arômes floraux et gourmands : rose, fleur de sureau, acacia. La mise en bouche est savoureuse : les papilles se contractent, et des arômes savoureux explosent. Groseille, pêche blanche, fraise des bois, pamplemousse : laissez libre cours à votre imagination. La persistance aromatique de ce vin est largement suffisante pour accompagner toutes les recettes estivales. Bonne dégustation !