

LE VIGNOBLE
Superficie : 0.5 hectare d'un seul tenant
Culture : vignes cultivées traditionnellement, pour partie enherbées, ébourgeonnage puis éclaircissage, sélection parcellaire
Certification : HVE

APPELLATION
Bordeaux rosé

COMPOSITION DU SOL
Sol argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT
Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES
10 ans

DENSITÉ DE PLANTATION
7500 pieds / hectare

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

COMMENTAIRES 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 !





1642
VIGNOBLES
Pradel de Lavaux

Famille Pradel de Lavaux - 64 avenue du Général de Gaulle 33500 LIBOURNE - FRANCE
+33 5 57 74 05 89 - www.pradel-de-lavaux.com - contact@chateau-martinet.com - @pradeldelavaux