



Rosé de Bourgueil

Ce rosé de Bourgueil est obtenu par 2 moyens : saignée des cuves de rouge et pressurage direct. Cet assemblage permet d'obtenir un vin rosé à la fois vif et fruité. Ce vin saura vous accompagner tout au long de la saison estivale, aussi bien avec un barbecue entre amis, qu'avec une salade en entrée. L'apéritif peut tout aussi bien être l'occasion de déguster



Vignoble

Appellation : Bourgueil

Surface : 1 hectare

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 hl/ha

Age des vignes : 10 ans

Vinification

Vendange : mécanique avec tri embarqué

Fermentation : 3 semaines en cuve à basse température

Elevage : 3 mois en cuve inox

Production annuelle : 7 500 bouteilles

Dégustation

Le nez est très aromatique avec des arômes de fraise et framboise. En bouche, il se révèle très frais avec une belle acidité permettant de faire ressortir les sensations de fruits rouges (groseille, framboise). A consommer dans l'été.



Au cours du repas ...

Entrée de charcuterie, barbecue, salade ou à l'apéritif, tout simplement ...



2016 - 2017



10°C

