

LES CHOSES

... En Rose

MILLESIME : 2024
AOP : VDF - rosé
REGION : Bordeaux
SOL : Terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 100 % Cabernet sauvignon
ALCOOL : 13 %
GARDE : 5 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée. Rosé de pressurage. Entonnage après débourage pour une fermentation alcoolique en barrique.

Elevage

Elevage en barriques pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : rosée pâle.

NEZ : frais, arômes de fraises des bois légèrement épicés

BOUCHE : ample, suave, très longue. La finale est persistante sur des notes de fruits intenses

Accords

Cuisine exotique épicée. Gambas ou homard à la plancha. Viandes blanches grillées ou de boeuf mariné aux épices, sashimi de thon.



Le Rosé "Hommage" rebaptisé. Preuve que le rosé peut être un grand vin de gastronomie alliant la complexité aromatique d'un grand vin blanc, la longueur en bouche d'un vin rouge et la finesse d'un rosé. Facilement accessible, un rosé peut sublimer la gastronomie! Des accords mets et vins incroyables tout au long de l'année.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique