

FICHE TECHNIQUE

« Clos de la Tour » rosé

Appellation : Vin de FRANCE Rosé

Cépages : 50% Malbec
50% Cabernet Sauvignon

Surfaces : 2 Hectares

Age moyen des vignes : 20 ans

Densité moyenne de plantation : 4000 pieds/Ha

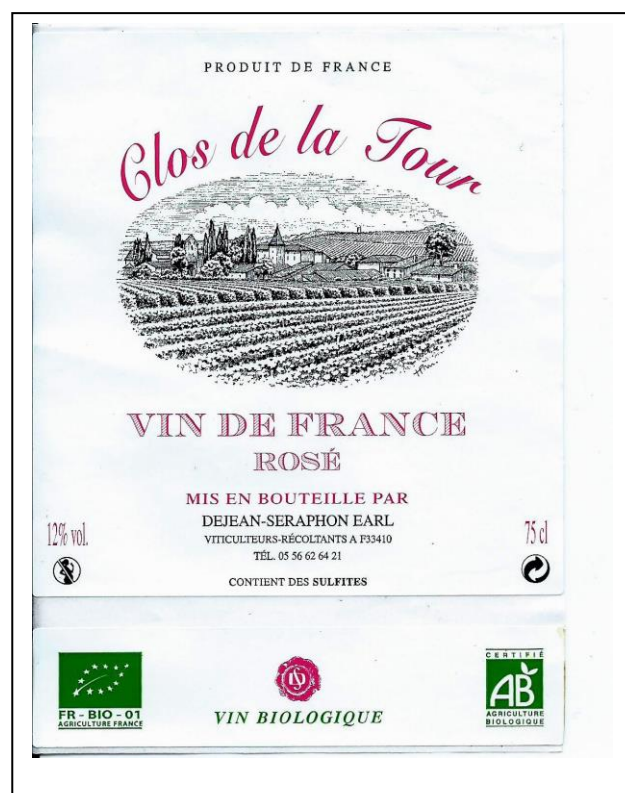
Méthode de taille : Guillot simple

Rendement : 45 Hl/Ha

Récolte : Manuelle

Vinifications : Classiques (débouillage,
Fermentation à froid = 18°C, bâtonnage,...)

Elevage : En cuve, mis en bouteilles dans l'année



Dégustation : Couleur vive et brillante, nez intense et frais aux arômes de fruits frais. Attaque vive, bonne intensité aromatique, accompagnée d'une rondeur qui le rend appréciable.

Conseil : A boire à température entre 6°C et 8°C. C'est le vin de l'été. Frais, il s'apprécie sur des pizzas, paellas, des salades et même sur des viandes, notamment en grillades.

E.A.R.L Dejean-Séráphon
« Château Tour du Bourdieu »
33410 Monprimblanc

contact@tourdubourdieu

Tel. 05 56 62 64 21 – Fax. 05 56 62 95 27