LES FILS DE MARCEL

IGP ATLANTIQUE ROSÉ

NOS SIGNATURES

Espiègle et gourmande, cette collection fait référence au nom historique de la Maison Cheval Quancard, "Les Fils de Marcel", rebaptisée de son nom actuel en 1985. Un hommage à ces générations d'hommes qui ont participé à cette grande épopée depuis 1844. Dont notamment, Raoul, fils de Marcel qui se saisit avec énergie des rênes de l'entreprise à la fin des années 30, caracolant dans le peloton de tête du négoce Bordelais.

Le Vignoble

Terroir : Argilo-Calcaire.

Cépage : Cabernet Franc

Le Vin

Assemblage
100% cabernet franc

Vinification
Vendanges Mécaniques.
Vinification traditionnelle.
Fermentation en cuves inox thermorégulées.

Élevage
En cuves inox.

Dégustation
Un rosé à la robe pale couleur pêche.
Le Nez est gourmand sur des notes de petits fruits rouges.
La bouche est souple à l'attaque, puis délicatement acidulée,
une impression de fraicheur et de plaisir immédiat.
Sa robe pâle, son style actuel et expressif font de ce rosé un vin moderne et festif.

Accompagnement
Le Rosé idéal pour l'apéritif ou encore sur des grillades de poisson,
des brochettes de poulet ou encore sur une salade composée.

Cheval Quancard S.A - 4 rue du Carbouney, 33565 Carbon Blanc Cedex - FRANCE
Tél: +33 (0)5 57 77 88 88 - Email : chevalquancard@chevalquancard.com
www.chevalquancard.com

CHEVAL QUANCARD
DEPUIS 1844 I GRANDS VINS DE BORDEAUX