



CHAI DE BORDES

BORDEAUX ROSÉ 2020

NOS MARQUES

Cette sélection est élaborée à partir de raisins rouges des cépages Merlot et Cabernet, vinifiés à basse température après une macération de quelques heures.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : BORDEAUX.

TERROIRS : ARGILO-CALCAIRE.

DENSITÉ DE PLANTATION : 3 500 À 4 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 62-72 HECTOLITRES / HECTARES.

CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.

LE VIN

Assemblage

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Vinification

Traditionnelle.

Élevage

A basse température en cuves inox thermo régulées.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 1 à 2 ans.

Dégustation

Une belle robe couleur pétale de rose.
Un joli nez, riche en senteurs de fruits frais (framboises, fraises des bois).

En bouche, une chair friande et goûteuse, avec un léger perlant qui accentue une sympathique fraîcheur aromatique.

Accompagnement

S'appréciera en apéritif, accompagné de viandes blanches, de grillades ou de salades composées.

PALMARÈS

Or, Concours des Grands Vins de France à Mâcon, 2021

