



CHATEAU VIEUX L'ESTAGE

BORDEAUX ROSE

**Propriétaire
Récoltant**



Production

Notre rosé est issu du cépage Cabernet Franc. Il est récolté un peu avant sa pleine maturité.

Vinification

Une fois la vendange en cuve, une « pressée » est effectuée lorsque la couleur souhaitée est obtenue. La vinification se fait ensuite sur le principe des vins blancs secs. La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (18.20°C) afin d'obtenir les meilleurs arômes et conserver la finesse du cabernet franc.

Elevage

Après une clarification obtenue par soutirages successifs, le rosé est rapidement mis en bouteilles (début d'année qui suit la récolte).

Commentaires de dégustation

Robe : Brillant, limpide, vif.

Nez : Frais, fruité, petits fruits rouges.

Bouche : Attaque fraîche, fruité.

Conseil de conservation

Le rosé doit se déguster dans les 2 à 3 ans après la récolte.