

CHATEAU CANEVELLE

AOC BORDEAUX ROSE 2020



Vinification : rosé de saignée. Les baies de raisins noirs sont mises en cuves. Au bout de quelques heures, une partie du jus est extraite par gravité. Ce jus est isolé dans une cuve séparée thermo-régulée et vinifié comme un vin blanc (débouillage, fermentation à basse température).

Assemblage : Malbec (50 %), Cabernet Sauvignon (50 %).

Degré : 13,5 % vol.

Production : 8000 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : Un rosé sec, charmeur, au nez expressif, qui livre des arômes de fruits rouges. Sa bouche ronde, fruitée et gourmande, révèle une douce sensation de fraîcheur. Un vin de convivialité, de plaisir, qui vous accompagnera avec bonheur dès l'apéritif et tout au long du repas.

Température de service : 10° - 12° C

Garde : ce rosé est à consommer jeune (idéalement dans les 2 ans) pour profiter de ses arômes de fruits frais et de sa fraîcheur.

Situation : Le domaine, situé dans l'Entre-deux-Mers compte 30 ha. Les vignes sont plantées sur les coteaux surplombant la vallée du Dropt (affluent de la Garonne).

Texture du sol : limon argilo-sableux