

CHATEAU CANEVELLE

AOC BORDEAUX ROSE 2023 (sec)



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 (40 %) Cabernet Sauvignon (30 %). Cabernet Franc (30 %),

Degré : 13 % vol.

Dégustation : Ce rosé sec illumine le verre de sa belle robe pétale de rose. Il révèle au nez des arômes de petits fruits rouges, de bonbons, et de délicates notes florales. Sa bouche est ronde et gourmande. Elle se termine par une finale rafraichissante aux notes d'agrumes (clémentine, pamplemousse).

A servir à l'apéritif, sur un rouget grillé, un Pad Thai au poulet, ou tout autre plat, au gré de vos envies.

Température de service : 10° - 12° C.

Garde : Le rosé est à consommer jeune (idéalement dans les 2 ans) pour profiter de ses arômes 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