



CHATEAU CANEVELLE

AOC BORDEAUX ROSE 2021



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 : Cabernet Sauvignon (60 %), Malbec (40 %),

Degré : 12 % vol.

Production : 16.000 bouteilles de 75 cl.

Dégustation : Ce rosé sec illumine le verre de sa belle robe rose fushia. Il s'exprime au nez de manière éclatante par des notes de petits fruits rouges. Sa bouche friande et ronde se termine par une finale délicate et rafraichissante.

A servir à l'apéritif, sur un rouget grillé ou 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 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