

R de Fontbaude

Bordeaux Rosé

TERROIR

Sol argilo calcaire

Climat océanique avec des étés chauds permettant une parfaite maturité des raisins

VIGNES

Cépages : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : moins de 30 ans

Rendement : environ 50 hl/ha.

Culture de la vigne en agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges mécaniques puis une trie sévère pour ne garder que les meilleures baies. Pressurage direct et débouillage pour obtenir une couleur très pâle.

Vinification sans soufre ajouté, à basse température

Fermentation en cuve inox puis un élevage de 3 mois en cuve

DEGUSTATION

Couleur rose très pâle, limpide et brillante

Bouquet de fruits rouges très frais

Bouche souple et ample, grasse,

Très frais en finale

CONSERVATION

Conservation de 2 à 3 ans

