

Ch. des Tourtes rosé

“C’est le vin des amis pour accompagner vos grillades, vos barbecues, vos pizzas, ...”

<i>Appellation</i>	: Bordeaux A.O.C.
<i>Couleur</i>	: Rosé
<i>Superficie</i>	: 2 hectares
<i>Age de la vigne</i>	: 20 ans
<i>Cépages</i>	: 50% merlot - 50% cabernet sauvignon
<i>Rendement</i>	: 50 hl/ha
<i>Production</i>	: 13.000 bouteilles



Elaboration : Obtenu par saignée après une macération de 12 heures environ, chaque cépage est vinifié séparément à basse température
Le résultat est le savant assemblage des différents cépages qui caractérisent le domaine

Dégustation : Robe œil de perdrix
Très aromatique, fruits rouges, floral
Léger, vivace, il laisse une bouche fraîche et très agréable

