



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. L'AOC Bordeaux rosé concerne des vins issus d'une macération courte de quelques heures dont le jus dépourvu de tanins est ensuite vinifié comme un vin blanc. Les Bordeaux rosés sont souples, aux arômes fruités, frais, élégants et persistants en bouche.

L'HISTOIRE

Les terres bordelaises de l'entre-deux-mers ont, depuis des siècles, été arpentées par les pèlerins en route pour Saint-Jacques de Compostelle. On y découvre au hasard des routes des Bastides médiévales et Missions du XIIème siècle comme celle de Créon, de Monségur, Sauveterre-de-Guyenne ou encore de Saint-Vincent de Pertignas qui emprunte le nom du saint-patron des vignerons, Saint-Vincent. Notre gamme évolue désormais en agriculture biologique, sur ses trois couleurs.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Ce vin est élaboré à partir de raisins répondant aux exigences de la réglementation bio. La teneur en soufre est limitée, les additifs utilisés respectent la liste des produits œnologiques autorisés.



CÉPAGES

40% Merlot, 50% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C avec des brochettes, des viandes grillées ou des salades de saison.



DÉGUSTATION

Travaillé dans le respect de l'environnement dans le cadre de la réglementation des vins Bio, ce vin présente une robe rose pâle aux tonalités de pétales de rose. Le nez est fruité, porté par d'agréables notes amyliques et de petits fruits rouges. Bouche fraîche et gourmande. μ