

MINÉRAL

BORDEAUX ROSE



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

Rosé Minéral révèle un profil fidèle au terroir de Bordeaux. Sa composition en Cabernet Franc lui confère un profil subtilement parfumé. Ce concept féminin emprunte les codes de la joaillerie et relie l'univers des pierres précieuses à celui du vin. Ce joli cabernet franc dévoile un concept dédié à l'univers du rosé, dévoilant harmonie, pureté et élégance.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Pressurage direct des grappes récoltées aux heures les plus fraîches de la journée. Débourage serré du moût puis début de fermentation à basse température. μElevage sur lies fines et bâtonnage régulier. μ



CÉPAGES
100% Cabernet franc



ACCORDS
Accompagne à merveille une cuisine simple et conviviale ainsi que les plats estivaux. Servir frais à 10 °C.



DÉGUSTATION

Le cabernet franc est l'un des plus anciens cépages du bordelais. Moins riche en tanins que le cabernet sauvignon, ses vins sont moins colorés et plus parfumés. La robe pétale de rose de cette cuvée invite à la dégustation. Les arômes sont subtils, sur des notes de fleurs et de petits fruits rouges. Belle harmonie pour ce vin tout en pureté et élégance.



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2020 : Médaille Or, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2021