



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

SECRETS

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

Secrets vous invite dans l'univers secret des Vins de Bordeaux pour découvrir ce qui bâtit leur renommée depuis des siècles : ses sols, ses assemblages, ses cépages, ses hommes. 1123... Le début d'une série qui décrit le nombre d'or et la représentation des secrets d'équilibre et de proportion dans la fabrication du vin que Bordeaux Secrets vous dévoile à travers ses Bordeaux rouge, rosé et blanc.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Erafilage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES

60% Cabernet sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet franc



ACCORDS

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



DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux tonalités de pétales de rose. Nez de fruits frais, expressif. Bouche vive avec du gras, pleine, aromatique. Vin fruité, élégant, équilibré porté par une belle fraîcheur.μ

