



PUYFROMAGE ROSÉ

Fiche technique - millésime 2014



Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire, roche mère calcaire

Cépages : 100% Merlot

Pratiques culturales : Taille guyot double, enherbement contrôlé, protection phytosanitaire raisonnée, vendanges mécanique, tri à la réception.

Vinification : A basse température afin de conserver toute la fraîcheur du fruit

NOTES DE DEGUSTATION - AVRIL 2015

Robe d'un rose tendre aux reflets brillants.

Nez d'une agréable intensité dominé par les arômes de pêche et de fruits exotiques.

Bouche fruitée, pleine, souple et soyeuse qui développe avec fraîcheur des notes d'agrumes.

L'ACCORD METS / VIN

Vin à boire en apéritif et en accompagnement de plats d'été : grillades, salades, desserts...

A servir frais (9 à 11°C)