



# PUYFROMAGE ROSÉ

## Fiche technique



**Appellation :** Bordeaux Rosé

**Nature du sol :** argilo-calcaire, roche mère calcaire

**Cépages :** 50% Merlot  
50% Cabernet

**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 2016

**Robe** d'un corail clair aux reflets brillants saumonés.

**Nez** subtil et élégant dominé par des arômes de fruits exotiques avec des notes d'ananas et de fruits de la passion.

**Bouche** ample, gourmande, souple et soyeuse, riche en arômes de fruits exotiques mêlés aux agrumes, finement acidulée en finale.

### L'ACCORD METS / VIN

Vin à boire en apéritif et en accompagnement de plats d'été : grillades, salades, fromages, desserts... Tout est permis !

**A servir frais ( 9 à 11°C)**

SCE du Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France

Tel : +33(0)5 57 41 06 53 Fax : +33(0)5 57 46 59 26

E-mail : [contact@puyfromage.fr](mailto:contact@puyfromage.fr) - [www.puyfromage.fr](http://www.puyfromage.fr)