



PUYFROMAGE ROSÉ

Fiche technique – millésime 2016



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 2017

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)

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 - www.puyfromage.fr