



PUYFROMAGE ROSÉ

Fiche technique – millésime 2017



Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire, roche mère calcaire

Cépages : 50% Merlot
50% Cabernet Sauvignon

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

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

NOTES DE DEGUSTATION - AVRIL 2018

Robe rose pâle brillante.

Nez fruité alliant des arômes de fraise et de poire, prolongés par une touche citronnée.

Bouche ample tout en fruits portée par une belle longueur et relevée par une pointe d'agrumes qui laisse une finale toute en fraîcheur.

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