

Puyfromage Rosé

Millésime 2019



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Robe très limpide pâle framboise aux reflets argentés.

Nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais dominés par la framboise et 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.

Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire

Assemblage : 100% Cabernet Franc

Vinification :

Egouttage et pressurage après macération pelliculaire d'une dizaine d'heures.

Débourbage à froid puis fermentation alcoolique à basse température afin de conserver toute la fraîcheur du fruit et les arômes.

L'accord mets/vin :

Pour des repas conviviaux et festifs.

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

Tout est permis !

A servir frais (8 à 10°C).



SAS Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France

Tel : +33(0)5 57 41 06 53 - E-mail : contact@puyfromage.fr - www.puyfromage.fr