

Puyfromage Rosé

Millésime 2020



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Robe pâle, brillante couleur framboise.

Nez expressif sur des arômes de bonbon anglais (fruité et acidulé).

En bouche l'attaque est ample et fruité avec une finale longue sur des arômes de fruits frais et vanillés.

Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire

Assemblage : 97% Merlot,
3% Cabernet Franc

Vinification :

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

Débourage 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).

