

Puyfromage Rosé

Millésime 2021



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Teinte pétale de rose , brillante, avec des reflets argentés.

Nez expressif sur des arômes fruités de melon et de poire.

Attaque veloutée et charnue sur un bel équilibre.

Finale rafraîchissante, longue et fruitée.

Vin rond, délicat et gourmand

Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire

Assemblage : 60% Merlot,
40% 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).



SAS Château Puyfromage - 33570 Saint-Cibard – France

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