

Puyfromage Rosé

Millésime 2022



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Jolie teinte rose saumon à pétale de rose avec des reflets argentés et une belle brillance.

Nez élégant, ouvert sur des notes de fraise, cassis, myrtille puis d'agrumes, de zest d'orange avec une pointe citronnée.

L'attaque est fraîche puis laisse place à un volume en bouche suave et agréable. La palette des arômes oscille entre fruits rouges et agrumes.

La finale est longue, fruité, fraîche et équilibrée.

Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire

Assemblage : 80% Cabernet Franc
20% Merlot

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 !

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