



Puyfromage Rosé

Millésime 2023



Conduite du vignoble :

Viticulture durable et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

La couleur pâle aux nuances entre pêche et melon.

Le nez ouvert sur des arômes de fruits jaunes et blancs (poire, mirabelle), relevé par des notes d'agrumes puis nuances florales de rose et de tilleul.

L'attaque est dense et charnue. Le milieu de bouche est gras, velouté et bien équilibré. Longue et plaisante en finale sur des arômes de poire et d'abricot.

Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon
27% Merlot
18% 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 !

Servir frais (8 à 10°C).

