

Puyfromage Rosé

Millésime 2024

VIN BIO



Conduite du vignoble :

Agriculture biologique et développement de la biodiversité.

Notes de dégustation :

Couleur brillante, pâle aux reflets d'or rose. Au nez, d'intenses notes d'agrumes et de fruits confits qui évoluent ensuite vers des arômes plus pâtisseries de crème au citron notamment. Il reste une belle persistance aromatique. En bouche, l'attaque est ronde et veloutée soutenue par une vivacité élégante qui accompagne le vin en longueur sur des notes de petits fruits rouges (cassis) et d'amandes grillées.

Appellation : Bordeaux Rosé

Nature du sol : argilo-calcaire

Assemblage : 100% Merlot

Vinification :

Egouttage après macération pelliculaire d'une à deux 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).



Château Puyfromage

