

Malesan

LE BORDEAUX EN TOUTE SIMPLICITÉ

BORDEAUX ROSÉ

NOTES DE DEGUSTATION



Un nez séduisant dont on retrouve une certaine gourmandise à travers des notes de fruits exotiques. En bouche, davantage des arômes de fruits mûrs ainsi que de la fraîcheur, du velouté et beaucoup de longueur en finale.

IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS



- En accompagnement d'entrées à base de viande, de légumes marinés ou de fromages à pâte dure.
- Parfait compagnon pour les apéritifs dînatoires.

CONSEILS DE SERVICE



À servir entre 8° et 10°.

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Selectionné parmi les meilleures parcelles du vignoble Bordelais.

LES SOLS

La diversité des terroirs avec les sols variés, argilo-calcaires et de graves, assure une bonne maturité alors que le sablo-argileux apporte finesse et douceur.

AMPELOGRAPHIE

Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle Bordelaise. Grâce à une vinification à basse température pour faire s'exprimer les arômes primaires, et un débouillage statique, on obtient un rosé de saigné.

RECOMPENSES

Bronze, Aquitaine 2007

