

APERRON ROSÉ BORDEAUX



• *Encépagement :*

35% Merlot – 65% Cabernet

• *Age moyen du vignoble :*

20 ans

• *Culture*

Enherbement un rang sur deux,
Amendement organique en suivi du vignoble pour une lutte raisonnée,
Ebourgeonnage sur cépage Merlot,
Vendange en vert sur Cabernet Sauvignon et Franc

• *Vinification :*

Suivi parcellaire contrôle de maturité 2 fois par semaine
Vendanges mécaniques,
Macération pelliculaire sur 50% de la récolte

• *Commentaire de dégustation :*

Sa belle robe moirée renvoie des reflets saumonés et laisse place à un nez intense qui évoque la fraise des bois, les baies rouges et des nuances de cerise et de pamplemousse rose.

La bouche ample et onctueuse dévoile une finale rafraîchissante relevée d'une pincée de gaz carbonique.

Il est recommandé de la servir frais à 10-12°C. Il flattera toutes les salades, les viandes blanches grillées, les barbecues, les tartes ... Ce Rosé sera aussi parfait pour vos apéritifs les plus conviviaux."