



CHÂTEAU LA ROSE BOIS MONTET

Bordeaux Rouge

LA DÉGUSTATION

Le **Château La Rose Bois Montet Bordeaux Rouge** dans sa robe rubis n'est pas un vin classique de Bordeaux.

Son nez se développe sur des arômes de fruits rouge tels que la groseille. En bouche, il offre une structure fine à l'attaque et grandit ensuite avec une matrice charpentée. Légèrement tannique, il offre des notes fruitées rappelant le noyau de cerise mais aussi la violette.

C'est un vin à boire relativement jeune, jusqu'à 4 ou 5 ans sur des plats de poisson ou viandes rouges. Il est également très agréable l'été servi légèrement frais.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Produit sur un **sol argilo-calcaire** propice à l'épanouissement des cépages utilisés pour ce vin: **le merlot** donnera au vin sa rondeur et **le cabernet franc**, l'équilibre avec la fraîcheur aromatique.

Les vignes sont cultivées en gardant **un rang travaillé** pour ameublir le sol et obliger les racines à ne pas rester en surface, **le rang suivant est lui enherbé** pour concurrencer la vigne avec la disponibilité en eau et lutter contre l'érosion.

VINIFICATION

Pour réaliser ce vin, les grappes sont d'abord **pressurées**. Puis les cuves sont remplies avec le moût, vient alors l'étape de **débourbage** pour enlever les bourbes tombées au fond de la cuve.

La **fermentation** se produit ensuite à 18°C et le vin est élevé sur lies fines en cuves et **mis en bouteilles à la propriété six mois après sa vendange**.

Cette vinification permet une **garde de deux ans maximum** mais il faut préférer une dégustation dans l'année de sa production.

PRODUCTION

- **Chai** : Sainte Eulalie
- **Assemblage** : Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Malbec 10%
- **Plantation** : Densité de 5000 pieds par hectares

CONTACT

Visites au 14 chemin
de Tellas
33370 Yvrac



+33 06 86 82 02 19



bpestoury@free.fr

