



# CHÂTEAU LA ROSE BOIS MONTET

## Bordeaux Rosé

### LA DÉGUSTATION

Le **Château La Rose Bois Montet Bordeaux Rosé** est le vin d'été par excellence, avec une couleur oscillant entre framboise et pêche.

Il possède un **nez fruité** rappelant la grenadine ou bien la fraise. C'est un vin très rond à l'attaque, autrement dit, il vous emplira le palais **avec douceur et souplesse** sans âpreté et vous laissera ensuite sur des **notes amples et équilibrées**.

Ce vin pourra exprimer tout son potentiel, servi frais, en accompagnant un repas avec des **salades, taboulés, grillades de viandes ou de poissons**.

### 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 **débourage** 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% et Cabernet Franc 30%
- **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



SCAN ME