



Château LA ROCAILLE

BORDEAUX ROSE - 2024



SITUATION

Ce vin est élaboré sur les parcelles de Bordeaux de la propriété en contre bas du chai sur la commune de Podensac.

SOL

Le sol de cette parcelle est constitué de sable et d'alluvions.

CLIMAT

Tempéré & océanique.

ENCEPAGEMENT

Cépages : 100% Merlot

Age des vignes : 40 ans

Densité de plantation : 3 500 pieds Ha

Rendement : entre 45 et H1/Ha

TYPE DE VITICULTURE

Conduite du vignoble en lutte raisonnée. L'enherbement du milieu du rang est contrôlée par des fauches successives en saison. Pas d'effeuillage pour préserver une bonne fraîcheur pour la dégustation du vin.

VENDAGES

Mécanique avant la maturité et de nuit pour préserver une couleur la plus pâle possible et des arômes du raisin.

VINIFICATION

Rosé de pressé fermentation à basse température.

(Conseil : Mme Lucile LECLERCQ, œnologue)

DEGUSTATION

Rosé frais et élégant aux notes intenses de fruits rouges.

Une robe de couleur pâle, qui rappelle les Rosées de Provence

ACCORDS METS & VINS

Apéritifs, salades, pizzas, barbecues ... Soleil et pétanque !