



CHÂTEAU SAINTE-MARIE

ROSÉ

AOC Bordeaux Rosé



Parcelles : Sélection de nos meilleurs terroirs

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température, entre 15 et 18°C.

Élevage : Cuve inox

Assemblage : 50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc.

Notes de dégustation: Un vin de plaisir, craquant, riche et frais, doté d'une belle couleur rose pâle saumonée. On apprécie la fraîcheur du fruit avec des amis à l'apéritif. Appréciez-le sur toutes vos salades composées, filets de poulet grillé au safran, avec des grillades.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Opille et Stéphane Dupuch