

L'Orangerie

Bordeaux rosé

AOC - Mise en bouteille à la propriété

Encépagement

30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
40% Cabernet Franc.

Dégustation

La teinte orangère rappelle les couchées de soleils automnaux.

C'est dans le variétal que s'exprime pleinement le potentiel aromatique, aux nuances fruitées printanières, de cerise, de framboise.

L'attaque est fraîchement surmontée par une sensation acidulée, qui, complexe aux arômes de fruits frais, procurent un grand moment de fraîcheur et de douceur.

Température idéale 15-16°C

Terroir

Côteaux argilo-calcaires situés au cœur de l'Entre-Deux-Mers.

Vinification

Fermentation à température moyenne (16-17°C pendant 10 jours pour accentuer les arômes des raisins, le tout après saignée de la cuve.

Accompagnement

Repas légers, charcuterie, viandes rouges ou blanches, pas trop relevées, fromages légers.



BORDEAUX