

CHÂTEAU LA BRAULTERIE ROSÉ

Bordeaux rosé

Vin biologique certifié ECOCERT



CARACTÉRISTIQUES DU RAISIN

Notre rosé Château La Braulterie est issu d'un assemblage des cépages merlot et cabernet dont la proportion varie selon le millésime. Nous récoltons les raisins lorsque leurs arômes reflètent le fruit frais et ont une bonne vivacité.



CARACTÉRISTIQUES DU VIN ET MÉTHODE DE VINIFICATION

Élaboré par la technique de saignée (jus sorti de la cuve à l'issue de quelques heures de macération) il est vinifié comme le blanc, à basse température (16°/17°C) pour conserver les arômes variétaux. Cette petite macération permet de lui donner une jolie couleur et une bonne amplitude en bouche. Il se caractérise par des arômes de fruits rouges et une bonne vivacité tout en ayant un certain volume.



LES ATOUTS MAJEURS DE CHÂTEAU LA BRAULTERIE ROSÉ

Notre rosé se déguste agréablement autour d'une charcuterie artisanale, d'une pizza, d'une grillade ou à l'apéritif. A servir autour de 10°C.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 75 cl Préférence
- Contre-étiquette (personnalisable)
- Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées



www.chateau-la-braulterie.com