



Château Cantelaudette CUVÉE PRESTIGE AOC Bordeaux Rosé

Frais & Fruité

C'est un vin avec beaucoup d'élégance en bouche avec un équilibre douceur/fraîcheur subtil.

L'ensemble présente une certaine typicité avec une saveur délicate d'abricot confit et d'écorce d'orange.



Situation géographique

Entre Bordeaux et Libourne les vignes s'étendent sur le plateau qui surplombe la Dordogne.



Cépages et sol

60% Cabernet Franc | 20% Malbec | 20% Merlot Sol limono argilo-sableux



Culture

Opérations en vert strictes, culture raisonnée (Label Haute Valeur Environnementale 3), respect du fruit et de la nature.

Éclaircissage des pousses et élimination des grappes ayant du retard de maturité.



Gencod:



Vinification

Pressurage direct des raisins, puis nous appliquons les méthodes de vinification du blanc.

Nous réalisons un débourbage à froid et contrôlons les fermentations à basse température.



Dégustation

Jolie couleur rose pâle.

Nez original et agréable de cédrat et de framboise.

Beaucoup d'élégance en bouche avec un équilibre douceur/fraicheur.

L'ensemble présente une certaine typicité avec une saveur délicate d'abricot confit et d'écorce d'orange.



L'accord de votre vigneron

Il peut se déguster avec tapas, plats exotiques...tard dans la nuit...