

Château de Rosnay

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL

Propriétaires - Récoltants



Cuvée «ELEGANCE»

Fraicheur et vivacité



Sol : Argilo - Silicieux

Assemblage :
Principaux cépages : Pinot Noir et Gamay

Méthode culturale : Conduite en culture raisonnée

Responsable du Vignoble : Christian JARD

VINIFICATION

Pressurage Direct

Fermentation : En cuves thermorégulées durant 2 semaines

Elevage : En cuves

Potentiel de garde : 2 ans

DEGUSTATION

Nez : Plaisant de fruits mûrs légèrement acidulés.

Bouche : un rosé franc, sec et parfumé.

Accords Gastronomiques : Crudités, plateau de fruits de mer et grillades