

Château de Rosnay

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL

Propriétaires - Récoltants



Cuvée «ELEGANCE»

Souple et velouté

VIGNOBLE

Sol : Argilo - Silicieux

Assemblage :

Principaux cépages : Gamay Noir, Pinot Noir et Cabernet

Méthode culturale : Conduite en culture raisonnée

VINIFICATION

Fermentation : En cuves thermorégulées
Cuvaïson douce durant 2 semaines

Elevage : En cuves durant 8 à 10 mois.

Potentiel de garde : de 3 à 4 ans

DEGUSTATION

Robe : Belle couleur rouge vif.

Nez : Arômes fruits rouges

Bouche : Un joli volume, des tannins souples, de la rondeur et notes de petits fruits rouges.

Accords Gastronomiques : Un vin parfait pour vos viandes, grillades et plateau de fromages