

Château de Rosnay

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL

Propriétaires - Récoltants

Cuvée «HERITAGE»

Millésime : 2012



VIGNOBLE

Surface :

Sol : Argilo - Silicieux

Assemblage :

Principaux Cépages : Pinot Noir et Gamay

Méthode cultural : Conduite en culture raisonnée

Responsable du Vignoble : Christian JARD

VINIFICATION

Rosé de saignée : Une fois la couleur atteint, on « saigne » la cuve et on sépare le jus des particules solides. Celui-ci continuera de fermenter afin d'obtenir une couleur plus intense ainsi qu'une certaine richesse en bouche.

Fermentation : En cuves thermorégulées.

Elevage : En cuves

DEGUSTATION

Robe : Asses intenses

Nez : Arômes de fruits rouges

Bouche : Élégant, Rond et fruité. Très belle richesse en bouche

Accords Gastronomiques : Idéal avec des Grillades ou Entrés froides