

Château de Rosnay

AOC FIEFS VENDEENS MAREUIL

Propriétaires - Récoltants

Cuvée « RICHELIEU »

Histoire et tradition



VIGNOBLE

Sol : Argilo-Silicieux

Assemblage :

Principaux cépages : NEGRETTE (Cepage Mythique de l'appellation, elle donne force et richesse au vin) - CABERNET FRANC

Méthode culturale : Conduite en culture raisonnée.

VINIFICATION

Fermentation : En cuves thermorégulées.
Cuvaision douce durant deux semaines

Elevage : En Cuve

Potentiel de garde : 5 ANS

DEGUSTATION : UN VIN DE TERROIR EXPRESSIF

Robe : Rouge légèrement évolué

Nez : Petits Fruits rouges très murs presque confiturés et violette.

Bouche : Arômes fruits des bois et poivre léger avec une touche de cuir en final.