

Notre exploitation est conduite selon le protocole d'agriculture raisonnée depuis de nombreuses années afin de respecter au maximum l'environnement et de favoriser l'expression de nos terroirs exceptionnels. Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale).



TERROIR / VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : limoneux graveleux

Méthode de culture : taille guyot, sol enherbé et travaillé par alternance, effeuillage.

CÉPAGES

55% Cabernet Franc, 30% Merlot, et 15% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

Ramassage : ramassage mécanique tôt le matin (fraîcheur des raisins)

Élevage : subtil assemblage des trois cépages rouges après pressurage direct.

DÉGUSTATION

Robe : belle couleur rose clair.

Nez : un bouquet expressif de fraises et de cerises.

Bouche : une belle rondeur avec une légère acidité. Un rosé élégant, festif et harmonieux.

CONSEILS

Accords mets / vin : très apprécié en apéritif, sur les viandes froides ou encore avec une salade

Dégustation : frais entre 6 et 12°C

Garde : à consommer de préférence jeune afin d'en apprécier tous les arômes.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or International Challenge Gilbert et Gaillard 2024

Médaille d'Or au Frankfurt International Trophy 2024 (Allemagne)

Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2024

Médaille d'Argent au concours Général Agricole de Paris 2024

Médaille d'Argent concours International de Lyon 2024

