

B é a r n r o s é

# histoire de vin Rosé



Le Rosé de Béarn est élaboré par saignée à partir de Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.

"Le jus de la vigne clarifie l'esprit de l'entendement". (Rabelais)

## les vendanges

Elles sont manuelles afin d'éviter toute oxydation du raisin.

## l'égrappage

Il est total, ce qui a pour but d'éviter la présence du goût végétal dans le vin. Il est suivi d'un foulage.

## la macération pelliculaire

Les raisins macèrent avec le jus de raisin pendant 12 heures.

## la saignée

Au bout de ces 12 heures, on extrait uniquement le jus de raisin qui a pris une belle couleur rosée.

## le débouillage

Le moût est débouillé par le froid afin de préserver le maximum d'arômes fruités.

## la fermentation

Elle se déroule à basse température afin d'obtenir un vin frais et fruité. Après fermentation, le vin est soutiré, collé, filtré et embouteillé à la fin de l'hiver.

Notre conseil : Le Béarn Rosé est un vin vif et délicat qui doit être bu frais (10° à 12°) et dans sa jeunesse. Il accompagne agréablement les charcuteries, les grillades, et les poissons...

  
DOMAINE  
Sergent

DOMAINE SERGENT - 32400 MAUMUSSON

TÉL. +33 (0)5 62 69 74 93 - FAX : +33 (0)5 62 69 75 85 - [www.domaine-sergent.com](http://www.domaine-sergent.com)

