

# “Rose” 2023

“2023, un millésime solaire et généreux”

## Vin de Pays des Côtes de Gascogne Rosé

### Un vin vif et délicat

Son nez aux parfums de bonbon anglais et aux arômes de banane

Une bouche fruitée, vive et fraîche

|| 10°C-12°C / Accompagne les charcuteries, pizzas, les grillages, les salades d'été, les desserts aux fruits... ou à l'apéritif

C'est un vin à boire dès à présent pour profiter de sa fraîcheur



### Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol argileux

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Raisins récoltés tout juste mûrs pour préserver le fruité et la fraîcheur

Assemblage : Majoritairement Cabernet sauvignon

### La Vinification :

Pressurage lent et doux dans un pressoir pneumatique pour éviter l'oxydation du jus et préserver les arômes

Débourbage : à froid pour garder les arômes fruités

Fermentation alcoolique : en cuve thermorégulée 16-17°C afin d'obtenir des arômes de fruits frais

### L'élevage :

En cuve thermorégulée pour limiter l'ajout de sulfites

Première mise en bouteilles à la fin de l'hiver

