

B é a r n r o s é

histoire de vin Rosé



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

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

l'égrappage

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

le pressurage

Les raisins sont pressés lentement, dans un pressoir pneumatique, pour préserver une qualité optimale des jus.

le débourbage

Le moût est débourbé 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, filtré et embouteillé à la fin de l'hiver. Fruité, il présente des arômes de petits fruits rouges très frais : framboise, groseille ...

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, les poissons, les pizzas...


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

