



LA CAVE
DU CHÂTEAU DES MOINES

3 3 5 0 0 L A L A N D E D E P O M E R O L
Tél. 05 57 51 40 41 - Fax. 05 57 25 04 21



Cuvée Henri Bordeaux rosé



Cépages :
100% merlot.

Le vignoble et les sols : le sol est composé de graves sèches et le sous-sol est argilo-limoneux-graveleux avec des traces d'oxyde de fer appelées « crasse de fer ».

Superficie : 1,3 hectare.

Travail de la vigne : les parcelles sont cultivées de manière traditionnelle avec un désherbage sous le rang, un enherbement maîtrisé, et un effeuillage mécanique. Les vendanges en verts sont pratiquées pour ce millésime.

La vinification : égrappage de la vendange, tri et macération pelliculaire limitée. Vinification à froid à 12°. Pas de fermentation malo-lactique.



Note de dégustation :
d'une elle couleur rose pâle et cristalline, le nez est très aromatique, notes de fruits rouges et agrumes (zestes d'orange et pamplemousse).
La bouche est souple, ronde et fraîche (grenade, framboise), la finale est longue et fruitée.