



VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



ROQUEVIEILLE Rosé

AOC ROSÉ DE BORDEAUX

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur un des plus beaux terroirs argilo-calcaires du bordelais, constitué de plateaux et de côtes.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon : 70%

Cabernet Franc : 30%

VINIFICATION

Un pressurage à l'arrivée du raisin au chai permet d'obtenir une couleur orangée très claire. Ce rosé est ensuite vinifié à basse température (<15°) pour préserver tout son potentiel aromatique. Un élevage de quelques mois à l'abri de l'oxygène en cuve lui procure une grande fraîcheur et un bel éclat.

DÉGUSTATION

L'attaque est vive avec des arômes de fruits rouges, groseille, framboise, le milieu de bouche conserve une belle fraîcheur idéale pour une dégustation pendant les apéritifs et les barbecues des beaux jours. Un vin frais, fin, élégant, fruité et très équilibré, le compagnon idéal d'un été réussi.

Vignobles Palatin Guibert

3 Roquevieille – 33350 Saint-Philippe d'Aiguilhe – France

Tél : +33(0)5 57 40 67 27

Mail : contact@chateauroqueveille.fr