



>



6 Bouteilles 75cl - Château BAUDARE - Vin Rosé - Rosé de saignée 2017 AOC FRONTON

Fabricant : Château BAUDARE

Modele : -

Château BAUDARE

Château BAUDARE - Vin Rosé - Rosé de saignée 2017 AOC FRONTON

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 80%

Syrah : 20%

VINIFICATION

Notre rosé est un rosé de saignée. Quelques heures après l'encuvage des raisins (mise en cuve des raisins rouges), les cuves sont saignées, c'est à dire séparées d'une partie de leur jus qui fera le rosé.

Les rosés de saignée ont l'avantage d'être plus gras, plus fruités et moins agressifs que les rosés dits de pressée, car les premiers jus sont toujours les plus sucrés.

Le jus est ensuite porté à très basse température puis vinifié ainsi pendant quelques semaines où il fermentera, comme le blanc sec, lentement jusqu'à transformation totale du sucre naturel en alcool.

Il sera ensuite stocké dans des cuves isothermes à basse température jusqu'au à sa mise en bouteille pour préserver le maximum de fruit.

DEGUSTATION

Notre rosé a la particularité d'être très aromatique, au nez de framboise et de fraise.

Un rosé de couleur rosé saumonée, équilibré et souple, la bouche est grasse et soyeuse.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera vos entrées, particulièrement vos salades, vos plats exotiques (chinois) ou européens (italiens ou espagnols) ainsi que vos desserts et gâteaux de fruits rouges.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €41.70

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mercredi 10 mai 2017