



Château ROC DE BAODUN

«Rosé»

Cépages: Merlot 100 %

Appellation: Bordeaux Rosé

Sol: Argilo-Calcaire

Vinification: Il est vinifié selon la méthode des «saignées»

Élevage: Il est réalisé en cuve Inox, c'est le vin d'une nuit. La macération qui dure environ 12 heures, on obtient par écoulage un jus de belle couleur rosée, enrichi en tanins les plus fins. La fermentation alcoolique de ce vin s'effectue à basse température (16°) afin de préserver les arômes frais de fraise, framboise.

Appréciations gustatives:

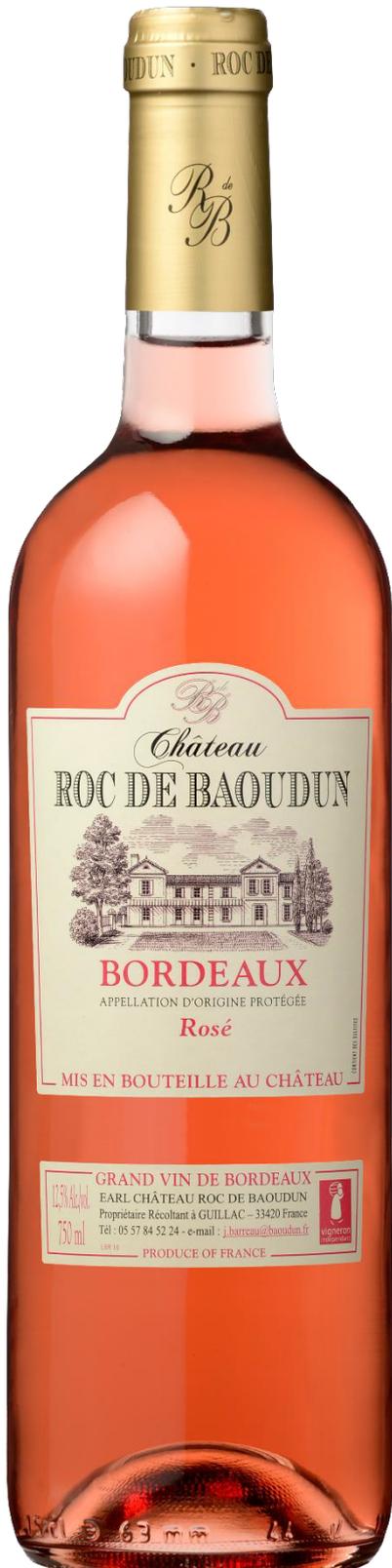
Robe : Belle couleur rosée.

Nez : Arômes de fruits frais fraise, framboise.

Bouche : Structure très parfumée, fruits frais.

Accords mets-vin: Les hors d'œuvres, les viandes blanches ainsi que la cuisine exotique et épicée. On peut le boire aussi en apéritif.

Ce vin doit être dégusté jeune et servi très frais entre 6° et 8°.



Château Roc de Baoudun
1 CHANAU, 33420 GUILLAC - FRANCE
Tél : 05.57.84.52.24
www.baoudun.fr