

MOUTON CADET ROSE 2022 75cl

Bordeaux

INFORMATION

Appellation : Bordeaux AOC

Cépage : Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc

Alcool : 12,5°

Certification : HVE

VINIFICATION

Méthode : Les parcelles sélectionnées sont suivies pendant tout leur cycle végétatif par les œnologues de Baron Philippe de Rothschild qui conseillent nos viticulteurs-partenaires sur la conduite de leurs vignes, selon les exigences de qualité requises pour Mouton Cadet. La maturation des raisins de chaque parcelle est suivie rigoureusement afin de déterminer sa date de vendange optimale. Mouton Cadet Rosé est le fruit de l'assemblage de vins élaborés selon la technique du pressurage direct

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bout



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface :

Type de sol : argilo-calcaires du Blayais

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rose églantine brillant.

Nez : Le premier nez est marqué par les fruits rouges (fraise et framboise), à l'aération quelques notes de pamplemousse rose et de goyave apparaissent.

Bouche : L'attaque est souple et ample avec un côté fraise très marqué, le milieu de bouche est un délicat mélange de fruits rouges (groseille, cerise) et d'agrumes (pamplemousse rose), la finale est ciselée avec une jolie fraîcheur qui allonge la dégustation.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°-10°

Accords mets et vins : Se déguste à l'apéritif ou avec des toasts de jambon Bellota, des sushis et makis, ou une tartelette aux framboises.

Garde :

