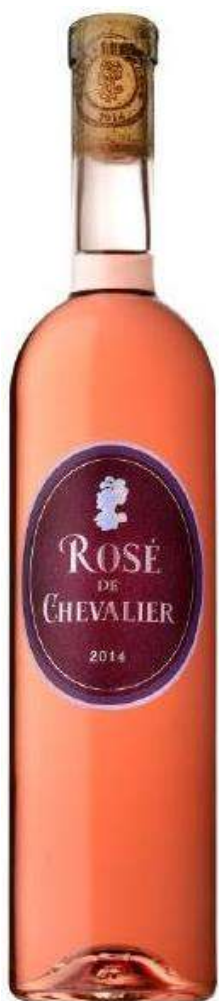




Rosé de Chevalier 2016

Bordeaux - rosé



Le rosé de Chevalier appartient au Domaine de Chevalier, grand cru classé de Pessac-Léognan. Pendant les vendanges et peu de temps après la mise en cuves du Cabernet Sauvignon et du Merlot destinés à composer le grand vin rouge du Domaine de Chevalier, on soustrait une partie du jus de la cuve, immédiatement mis en barrique pour y fermenter et y être élevé quelques mois avant sa mise en bouteille.

Bordeaux Tradition

Belle robe groseille pâle et brillante. Nez fruité intense rappelant la framboise et la fraîcheur des zestes d'agrumes. En bouche, l'acidité habille une chair fine, amplement fruitée et très rafraîchissante. Quelques notes minérales s'invitent à la dégustation pour donner une longueur finale complexe et suave. Ce rosé de ce très grand cru classé est une véritable petite merveille à un prix extrêmement frais lui aussi.

Pourquoi ce vin?

- Véritable « rosé de saignée », le rosé de Chevalier 2014 provient des meilleures parcelles de la propriété Domaine de Chevalier
- Renommé et savoir-faire du gérant Olivier BERNARD
- Une étiquette originale qui reflète l'élégance et la modernité du produit
- Parfait pour tous les mets d'été

Fiche Technique

Propriétaire: Olivier BERNARD

Œnologue conseil: Denis DUBOURDIEU

Surface: 35 hectares

Sols: sols de sable noirs et de graves fines sur un sous-sol argilo-calcaire

Couleur: rosé

Cépages:

70% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

Température: 10°C

Accords mets/vin: crabe, œufs, paella, pizza, viande blanche, carpaccio de bœuf, crevettes etc.

18 rue Edouard Faure
33 083 Bordeaux Cedex

T+33 5 56 69 25 30 F+ 33 5 56 69 25 31

www.bordeaux-tradition.com – www.pro.bordeaux-tradition.com
contact@bordeaux-tradition.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé