

Château HAUT NIVELLE Rosé

AOC Bordeaux rosé 2017



Terroir :

Vignobles situés sur des coteaux argilo-siliceux et limoneux à l'est de la Gironde et à 55 km de Bordeaux, à la limite de l'appellation de Lussac Saint-Émilion

Cépages :

Merlot à 50 % Cabernet Sauvignon à 50 %

Mode de conduite du vignoble :

Issu d'un vignoble de 25 ans en moyenne sur une surface de 32 hectares, d'une densité de 3300 à 5000 pieds/ha. En culture et lutte raisonnée, fumure organique uniquement, enherbé un rang sur deux, l'autre de façon culturale traditionnelle.

Vinification

Chai moderne avec cuverie inox et contrôle de températures. Elevage court par saignée et fermentation à basses températures

Dégustation :

C'est un vin de belle présentation avec une teinte légère rose saumoné. La bouche est fraîche et grasse dominée par des arômes floraux et de fruits d'agrumes. La finale est toujours aromatique et plutôt longue

Accompagnement :

Un vin de plaisir, à déguster sur la plupart des entrées, charcuteries, barbecues mais aussi à déguster en apéritif. Un vin à consommer dans sa jeunesse et de préférence avant deux ans.