

Château Haut Nivelle Rosé



AOC Bordeaux Rosé

Certifiée Haute Valeur Environnementale
niveau 3

Teinte légère rose saumoné, bouche fraîche et grasse, arômes floraux et fruits d'agrumes.

TERROIR

Coteaux argilo-silicieux et limoneux à l'est de la Gironde, à 55 km de Bordeaux, près de Lussac Saint-Emilion.

CÉPAGES

Merlot 50 % - Cabernet sauvignon 50 %.

MODE DE CONDUITE

Vignoble d'environ 25 à 30 ans, 32 hectares, culture raisonnée, fumure organique et enherbement maîtrisé.

VINIFICATION

Élevage court par saignée et fermentation à basses températures.

DÉGUSTATION

Teinte rose saumoné. Bouche fraîche et grasse, arômes floraux et fruits d'agrumes, finale aromatique.

ACCOMPAGNEMENT

Entrées, charcuteries, barbecues et apéritif. À boire jeune, de préférence avant deux ans.

