



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux
appellation : AOC Bordeaux
cuvée : le rosé des Arras
couleur : rose
millésime : 2016
% d'alcool : 13,5 %
contenance : 75 ML

Ce vin aérien et fruité fait partie de notre gamme depuis plus de 30 ans. Élaboré chaque année avec nos Cabernets, nous le souhaitons sec, rond et rafraichissant pour accompagner vos plats d'été.



TERROIR

sol : argilo-calcaire
situation : plateau dominant la Dordogne
densité de plantation : 5500 pieds/hectares
âge moyen des vignes : 50 ans
variétés : Cabernet franc



DONNÉES TECHNIQUES

vendange : mécanique, 1^{ère} semaine d'octobre
élevage : en cuve inox
mis en bouteille : décembre 2016
production : 2000 bouteilles + BIB



DÉGUSTATION

robe : rose clair
nez : fruité et frais avec des notes de pamplemousse
bouche : gourmande et acidulée, très rafraichissant



SUGGESTION DE DÉGUSTATION

service : 8-10°C
accords mets-vins : plats d'été, salade niçoise, grillades
à boire : dans l'année pour conserver la fraîcheur