

CHÂTEAU DES ARRAS



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux
appellation : vin de France
cuvée : le rosé des Arras
couleur : rose
contenance : 750 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 rafraîchissant pour accompagner vos plats d'été.



TERROIR

sol : argilo-calcaire
situation : plateau dominant la Dordogne
densité de plantation : 5 500 pieds/hectares
âge moyen des vignes : 50 ans
variétés : Cabernet franc, Merlot (en fonction des années)



DONNÉES TECHNIQUES

vendange : mécanique
élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

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



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



VEGAN

WWW.CHATEAUDESARRAS.FR

+33 (0)5 57 43 00 35 – contact@chateaudesarras.fr – 1, les Arrats, 33240 Saint-Gervais – France

