LE CHAT ROSÉ

Bordeaux Rosé

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
VIGNERON	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Bordeaux



ASSEMBLAGE

70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon

VINIFICATION

Pressurage direct ; Sélection des jus ; Débourbage à froid ; Filtrations des bourbes et réintégration.

ÉLEVAGE

En cuve inox pendant 5 mois. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

DÉGUSTATION

Abouti, ce rosé se déploie sur un superbe bouquet mêlant les fruits frais, groseille et rose. Avec une texture ample, la bouche est riche et gourmande, bien équilibrée par l'acidité naturelle et la minéralité aux notes salines. La finale est longue et délicieuse. À boire sur sa jeunesse, en apéritif et avec des fruits de mers, des poissons grillés ou en sauce, des viandes blanches ou des fromages.

DE MOUR

OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950