



Château PIERRON - Rosé

Bordeaux

Le vignoble du Château Pierron est situé en quasi totalité sur un plateau de 110 m d'altitude.

- Type :** Vin Rosé
- Superficie :** 15 ha
- Age moyen des vignes :** 15 à 60 ans
- Encépagement :** 50% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon - 25% Cabernet Franc
- Sol :** Argilo calcaire et boulbène
- Vendanges :** Mécanique - Conduite raisonnée du vignoble
- Vinification :** Vinification en cuves inox. Saignée de cuve de rouge pendant la macération à froid. Les jus obtenus sont glacés de 4 à 6° C. Après s'être clarifié pendant 3 à 4 jours, ils sont soutirés et mis en fermentation.
- Notes de dégustation :** Aspect rose avec reflets orangés. nez d'agrumes, framboise, fraise, bonbon anglais. En bouche, attaque fraîche, perlant, bien équilibré. Servir à 10-12° à l'apéritif, avec des crudités ou grillades.

