

CHÂTEAU DU BARAIL

A.O.C BORDEAUX ROSE Millésime 2018



DÉGUSTATION :

Jolie robe pétale de rose aux reflets légèrement bleutés. Le nez charnu et fruité, exhale les fruits rouges avec des notes de bonbon anglais. En bouche, de magnifiques arômes de fruits croquants, de cerises et de framboises, rehaussés par une acidité persistante. Un beau volume, une fine épaisseur et une agréable longueur.

ACCORD MET/VIN :

Des filets de rougets marinés, une brandade de morue, un rôti de lotte au chorizo, une grillade de bœuf, des fromages demi secs ou une salade de fruits rouges.

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROSE

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 55 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 30 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité

Vinification : égrappage total, fermentation avec contrôle des températures

Mise en bouteille : bouteilles stériles après stabilisation à froid

Conservation : de 2 à 3 ans

Degré : 13,5% vol

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C BORDEAUX ROSE Vintage 2018



TASTING :

Pretty pink petal colour with slightly bluish highlights. The fleshy and fruity nose exhales red fruits with notes of English candy. On the palate, magnificent aromas of crisp fruit, cherries and raspberries, enhanced by persistent acidity. A beautiful volume, a thin thickness and a pleasant length.

FOOD PAIRING:

Marinated red mullet filets, cod brandade, roasted monkfish with chorizo, grilled beef, semi-dry cheeses or a red fruit salad.

PRODUCTION :

Appellation: A.O.C. BORDEAUX ROSE

Soil: Limestone clay

Yield: 55 hL/ha

Average age of the vines: 20 years

Production: 30 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Varietals: 50% Cabernet Franc, 50% Malbec

Machine harvested

Vinification: Harvest selection before fermentation

Bottling: Bottles store for 6 months on site

Ageing: Up to 3 years or immediately

Alcohol degree: 13,5%

Bordeaux style heavy bottle



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com