

CHÂTEAU DU BARAIL



A.O.C BORDEAUX ROSE

Millésime 2019



DEGUSTATION :

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.

DISTINCTION :

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

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 2019



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.

DISTINCTION :

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value)

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