

# CHÂTEAU SAINTONGEY



## A.O.C BORDEAUX ROSE

Millésime 2022



### DEGUSTATION :

Habillé d'une belle robe brillante saumonée, ce rosé dévoile de fines notes de framboise très fraîche et de groseilles. La bouche, douce, soyeuse et fruité, est sous-tendue par une plaisante vivacité qui lui confère équilibre et longueur.

### ACCORD MET/VIN :

Un vin de plaisir pour des grillades de porc marinées, ou encore une poêlée de langoustines au beurre.

### DISTINCTION:

Démarche Environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

### PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROSE

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 53 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 20 000 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

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 1 à 2 ans.

Mise en bouteille : bouteilles stériles après stabilisation à froid

Degré : 13% vol

## A.O.C BORDEAUX ROSE

Vintage 2022



### TASTING :

Dressed in a beautiful pale shiny color, this rosé presents a nice freshness and a lot of finesse, while keeping an interesting volume. The nose is discreet but well marked by red fruits. The mouth, soft, silky and fruity, is underpinned by a pleasant vivacity that gives it balance and length.

### FOOD PAIRING :

Perfect with fish, prawns, white or grilled meat.

### DISTINCTION :

Environmental Approach: HVE Certification (High Environmental Value)

### PRODUCTION :

Appellation: A.O.C. BORDEAUX ROSE

Soil: clay and chalky

Yield: 53 hL/ha

Average age of vines age: 20 years old

Production: 20 000 bottles

### VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 50% Cabernet Franc, 50% Malbec

Mechanical harvesting, selected at the right maturity

Vinification: total grapping, fermented with temperature regulation

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 1 to 2 years

Bottling: bottles stored horizontally after cold soaking

Degree: 13% vol.



BOTTLE : 3 760 087 343 519



CASE : 3 760 087 343 526

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