

CHÂTEAU DU BARAIL



A.O.C BORDEAUX ROSE Millésime 2022

DÉGUSTATION :

Habillé d'une belle robe brillante pâle, ce rosé présente une jolie fraîcheur et beaucoup de finesse, tout en gardant un volume intéressant. Le nez est discret mais bien marqué par les fruits rouges. La bouche, douce, soyeuse et fruité, est sous-tendue par une plaisante vivacité qui lui confère équilibre et 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% 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:

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%



BOTTLE : 3 760 087 343 595



CASE : 3 760 087 343 601

LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

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