

CHEVALIER DE LA FONTAINE



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 fruitée, 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 : A.O.C. BORDEAUX ROSE

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 53 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 30.000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 50% Malbec, 50% Cabernet Franc

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : Pressurage direct ou macération pelliculaire de 8 heures en fonction du cépage.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 2 à 3 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 mois à la propriété..

Degré : 13% vol.

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C BORDEAUX ROSE Vintage 2022



TASTING :

Dressed in a beautiful brilliant salmon colour, this rosé reveals fine notes of very fresh raspberries and redcurrants. The mouth, soft, silky and fruity, is underpinned by a pleasant vivacity that gives it balance and length.

FOOD PAIRING:

Perfect with prawns, fish, 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: 20 years old

Production: 30,000

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 50% Malbec, 50% Cabernet Franc

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 2 to 3 years.

Bottling: Storage of bottles during 6 months at the property.

Degree: 13% vol.

Bordeaux Style Heavy Bottle



BOTTLE : 3 760 087 341 072



CASE : 3 760 087 341 089

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