

Château La Haute Brande



GRANDS VINS DE BORDEAUX- BORDEAUX

Méthode Traditionnelle Rosé

Bordeaux

Cépage : cabernet franc et cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Robe d'une beau rose saumoné.

Un nez de fruits rouges, groseilles et des arômes très agréables de pêche de vigne.

En bouche, on retrouve la charpente du cabernet, des fruits rouges et du coing.

Vinification :

Ce vin est issu d'un vin rosé tranquille. Il s'agit d'une méthode traditionnelle rosé mousseux. Après la récolte les raisins sont pressés puis vinifié en rosé. La champagnisation est ensuite réalisée en bouteilles.

Accords Mets et Vins :

Ce vin peut se déguster seul en apéritif ou accompagner les desserts à base de fruit rouge ou de chocolat.

Temps de garde : 3 ans

A servir frais entre 8 et 10°.

