

# CHÂTEAU DE SANSARIC Rosé 2023 « LA BELLE DE ONZE HEURE »

## **ORIGINES & TERROIR**

100 % Merlot

Appellation : Bordeaux Rosé

13.5 Vol. Alc. %


Les vignes se situent à Castres-Gironde, terroir de Graves. Sol sablo-graveleux.


## **VINIFICATION & ELEVAGE**

Vendanges mécaniques en tout début de matinée pour éviter toute oxydation du raisin et garder un maximum de fraîcheur. Pressurage direct doux au pressoir pneumatique inerté, avec tri sur table au préalable. Débourage statique à froid. Fermentation à basse température (15-16°). Elevage sur lies fines. Collage : bentonite. Filtration : sur plaques.

## **NOTES DE DEGUSTATION**

*GOURMAND & ROND*

 Robe limpide et brillante aux reflets pêches rosés

 Notes complexes et intenses d'agrumes et de fruits rouges frais

 Fraîcheur aromatique, équilibrée, belle densité, de la longueur

## **ACCORD METS & VINS**

Poêlée de fenouil, lotte et son beurre blanc à l'estragon.

La touche végétarienne : fleur de courgette farcie au quinoa et à la menthe.

## **EMBALLAGES & CONDITIONNEMENT**

Cartons x 6 à plat

Emballages et matières sèches fabriquées à 100% en France : bouteilles (Saverglass), bouchons (Ducasse Buzet), Etiquettes (Imprimerie Berjon), capsules (2-Pack) cartons (Maubrac)

