Bertrand & Vincent
MARCHESSEAU

Lubrifiant Social

Le vin permet d'entretenir les rouages de la discussion et facilite le mécanisme de bavardage …

BOURGUEIL ROSE 2024, 75 CL

CULTURE ET TERROIR

Vignes de 20 ans en moyenne, sur graves.

Parcelle des Gommerelles située sur le plateau sables-graviers autour du domaine.

Culture biologique, labour intégral du sol ou enherbement inter-rangs.

CEPAGE

100 % Cabernet Franc

VINIFICATION

Rendement moyen : 50 hl/ha

Vendanges mécaniques.
Saignée directement après encuvage pour 50% de la cuvée. Pressurage direct pour le reste des raisins puis assemblage. Débourbage.

Vinification à basse température (16-18°C) pour favoriser le développement aromatique.

Elevage sur lies en cuve inox durant 5 mois.

DEGUSTATION

Robe rose pâle limpide et cristalline.

Nez aux notes de confiserie, amylique, avec une pointe d'agrumes.

Attaque fraîche, avec une belle vivacité et des notes minérales.

Bouche tendre et charnue, touche saline en finale.



ACCORDS ET SERVICE

Apéritif, les entrées (salades et crudités), les charcuteries, les grillades, les plats exotiques.

A servir à environ 10°C.

Maturité : entre 1 et 2 ans.

Gencod bouteille : 3760064180540
Gencod carton : 3760064180557
Degré : 12.8 %
Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
Dimensions du carton : 250x180x300 mm
Poids du carton brut : 8 kg
Dimensions bouteille : 297x80 mm
Poids de la bouteille pleine : 1.31 kg
Palettisation : 8 couches de 12 cartons

RAPPORTEZ-MOI POUR RÉEMPLOI
Dans les points reseauconsigne.com

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Bertrand & Vincent MARCHESSEAU – S.A.R.L MARCHESSEAU FILS- 16 rue de l'Humelaye – 37140 BOURGUEIL
02.47.97.47.72 – 06.15.12.72.50
contact@vinmarchesseau.fr – www.vinmarchesseau.fr