

BARON D'ESPIET BORDEAUX ROSE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Visuelles : Belle robe bien rose, limpide et brillante.

Olfactives : Nez intense avec des notes de groseille.

Gustatives : Bel équilibre entre rondeur et acidité avec une évolution acidulée s'achevant sur le fruit.

Accords mets : compagnon idéal des entrées (charcuterie, salades composées) et il accompagnera aussi parfaitement les plats exotiques.

Température de dégustation : Entre 6°C et 8°C.

Garde : A consommer dans les 3 ans après sa récolte.

SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

- **Cépages** → 100 % CABERNET FRANC

Macération pelliculaire de l'ordre de 24 heures.

- Pressurage pneumatique.

- Vinification à 16/18 °C.

- **Objectif** : Obtenir un rosé très fruité.

PROPRIÉTAIRE

Baron d'Espiet est la marque principale de l'Union de Producteurs Baron d'Espiet créée en 1966.

2 hectares de Cabernet Sauvignon représentent chaque année le vignoble idéal pour la confection de ce Bordeaux Rosé très fruité.