



FICHE TECHNIQUE – Château des Eyssards rosé, Bergerac

Cépages : Merlot - Cabernet Sauvignon

Terroir : sols argilo-calaires

Climat : océanique tempéré

Contenant : 75 cl.

Température de service : 9 – 10°C

Vinification : après la récolte, les raisins macèrent durant 24 heures pour être ensuite pressés. Cette macération va permettre de donner de la couleur mais aussi d'apporter les arômes fruités à ce vin. Après le pressurage, la fermentation alcoolique et l'élevage se font en cuve inox.

Dégustation : sa robe est rubis brillant, son nez émane des arômes intenses de fraises et de fruits rouges. En bouche sa fraîcheur et son bouquet révèlent des arômes de cerise et de groseille. Un vin rosé sec qui peut très bien s'apprécier comme apéritif mais se distingue vraiment quand il accompagne des plats d'été comme des salades, viandes grillés sur le barbecue,

Garde : Ce vin rosé se conserve parfaitement 2 ans