



AOP HAUT MEDOC

CHATEAU LA ROSE SAINT SAUVEUR

SAUVEUR

Rouge

Cépages : Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle. Remontages quotidiens. Température de fermentation contrôlée à 28°C. Cuvaision de bonne durée (environ 3 semaines) en cuves béton/Epoxy et inox.

L'élevage se fait en cuve sur 6 mois avec les techniques appropriées pour lui assurer rondeur et souplesse plus rapidement. Collage intégral au blanc d'œuf. Filtration à la mise.

Le collage est fait intégralement au blanc d'œuf. Il s'agit d'une pratique ancienne pour clarifier un vin en éliminant les particules en suspension.

Ce vin à la couleur grenat d'une belle intensité, se présente de belle manière par un bouquet complexe et gourmand. Aux arômes fruités de cerises douces se marient de fines notes d'épices tel la vanille et la cannelle, mais aussi des nuances fondues de noisettes grillées, témoignant ainsi d'un élevage de qualité. La dégustation se poursuit par une attaque pleine et équilibrée. La finesse et le caractère expressifs sont des atouts qui vous permettront de déguster ce vin tout en ayant une belle longévité au vieillissement.

