

# Domaine des MARÉCHAUX Rosé

AOC Bordeaux Rosé

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

## Historique

Domaine des Maréchaux Rosé vient compléter la gamme des vins blanc et rouge. Cette cuvée est issue d'un assemblage de Merlot et Cabernet Sauvignon.

## Production

Cette sélection représente 6000 bouteilles, disponibles en 75cl. Le vin est embouteillé à la propriété avec notre propre matériel.

## Vinification / Elevage

Le vin est vinifié après un temps de macération inférieur à 2 heures afin de d'obtenir un vin clair et lumineux; La température de fermentation n'excède pas 16°C, pour préserver tout le potentiel aromatique.

Le vin est embouteillé rapidement pour conserver sa fraîcheur et son intensité.

## Notes de dégustation

Joli rosé intense et brillant. Au nez, de belles notes de fruits frais; Vin doté d'une belle rondeur et d'un parfait équilibre en bouche ou le Merlot et le Cabernet Sauvignon se marient parfaitement pour donner une rosé de caractère avec une belle persistance aromatique.

Idéal pour l'apéritif, et à marier sur tout type de plats.

## EARL Vignoble MINGOT

1 les Maréchaux

33910 Savignac / Isle

Tél : + 33 (0)5 57 84 22 29

Fax : + 33 (0)5 57 74 25 84

mingot.julien@wanadoo.fr

