

Château Marotte - Bordeaux Rosé

Ancrée dans la région du bordelais, à Cantois, notre exploitation perdure depuis cinq générations dans le plus grand respect du terroir et des méthodes d'élaboration de nos produits.

Vignoble

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 2 ha

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Méthode culturale : Culture raisonnée, taille en Guyot, effeuillage, vendange en vert

Vinification

Macération : pelliculaire pendant 12 heures (8°C), pressurage à froid

Fermentation : contrôle des températures : 15-18°C

Élevage : sur lies en cuves sous terre thermorégulées

Production annuelle : 15 000 cols

rose.jpg

Dégustation

Un rosé rubis, au bouquet frais, composé de fines senteurs de fruits rouges et de fleurs, répond une bouche moelleuse et charnue, à la finale persistante.

