

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU DES PLACES

AOC BORDEAUX ROSÉ



VIGNOBLES
REYNAUD



SURFACE : 1.25 Ha

PRODUCTION TOTALE : 8 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : Terres d'alluvions, sol et sous-sol argilo graveleux.

CÉPAGES : 80% Cabernet Sauvignon et 20% Merlot

VINIFICATION : Macération pelliculaire à froid. Pressurage pneumatique sous gaz inerte. Fermentation à basse température.

ÉLEVAGE : En cuve réfrigérée pendant 4 à 6 mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION :

Le bouquet a capté toute la magie de l'été et offre une corbeille de fruits : fraise, gariguettes, framboise, myrtille rehaussée de saveurs citronnées. Au palais, c'est une gourmandise rafraichissante.

VIEILLISSEMENT : Agréable dans sa jeunesse.

NOTRE BORDEAUX ROSE se sert frais (8-10°) sur tous les plats en sauce sans exception, civets, salmis et tous les fromages. Idéal en été avec un barbecue.

PROPRIÉTAIRES : PHILIPPE ET FABRICE REYNAUD
VIGNOBLES REYNAUD

46, Avenue Maurice La Châtre - 33640 Arbanats - FRANCE - Tél. +33 (0)5 56 67 20 13
contact@vignobles-reynaud.fr - www.vignobles-reynaud.fr