



Château *des* **Chapelains**

Rosé 2014

Identité : Il manquait à notre gamme un rosé pâle, le voici ! Fort de 20 ans d'expérience dans la production de Bordeaux Clairet (4 fois TOP VIN de Bordeaux, coup de cœur dans le Guide Hachette), il nous a été facile de trouver les bonnes recettes pour élaborer un rosé charmeur. Tout en finesse, le nez exprime des arômes de fraises des bois avec une touche exquise de pamplemousse rose. La bouche est particulièrement équilibrée avec un joli croquant, une fraîcheur soutenue, suivie d'une longueur remarquable.

Accompagnement : A l'apéritif, avec charcuteries, fruits de mer, paellas, grillades ou cuisine exotique.

Vinification : Comme pour le Clairet, nous avons choisi de récolter avant maturité afin d'obtenir un degré alcoolique raisonnable et une belle fraîcheur. Après passage sur table de tri, les raisins sont envoyés dans un presseur pneumatique de dernier cri où les jus sont extraits en douceur et à l'abri de l'oxydation.

Cépages : 60 % Cabernet Franc
40 % Cabernet Sauvignon.

Appellation d'Origine Protégée Bordeaux

Présentation : Carton de 6 bouteilles de 0,75 L. Carton de 24 bouteilles de 0,375 L.
Contre étiquette au dos de la bouteille avec millésime, cépages, autres mentions obligatoires et code barre si nécessaire.

www.chateaudeschapelains.com
Email : chateaudeschapelains@wanadoo.fr
Tel : + 33 557 41 21 74



Membre de la première association
Système de Management Environnemental
de Bordeaux certifiée ISO 14001



Enfin un vrai rosé gourmand !

*Life is too short to drink
bad wine!*

SCEA Château des Chapelains
1 Les Chapelains Rambaux
F-33220 Saint André et Appelles