



Château *des* Chapelains

## Rosé 2017

**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. Une élégante robe corail habille ce rosé qui offre au nez un joli bouquet de fraises et cerises agrémenté d'une touche exotique de pamplemousse rose. Un fruité prolongé par un palais frais et croquant. Une superbe harmonie pour accompagner les plaisirs de l'été !

**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 pressoir pneumatique de dernier cri où les jus sont extraits en douceur et à l'abri de l'oxydation.

**Cépages :**  
50% Merlot  
30 % Cabernet Franc  
10 % Cabernet Sauvignon  
10% Malbec

**Enfin un vrai rosé gourmand !**

**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](http://www.chateaudeschapelains.com)

Email : [chateaudeschapelains@wanadoo.fr](mailto:chateaudeschapelains@wanadoo.fr)

Tel : + 33 557 41 21 74

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



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

*Life is too short to drink  
bad wine!*

