



Château  
des  
CHAPELAINS

## Rosé 2018

**Identité :** Le rosé des Chapelains s'est mis à la mode et porte une belle robe rose pâle.  
Le nez s'ouvre sur des arômes frais de pamplemousse et de rose.  
La bouche offre la même palette d'arômes portée par une belle rondeur en milieu de bouche.  
En fin de bouche, une note de fraîcheur se lève et fait de ce rosé un excellent compagnon pour les repas d'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 presseur 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

**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.



**Enfin un vrai rosé gourmand !**

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

*Life is too short to drink  
bad wine!*



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