

# Le Logis de la Bouchardière

## « La Bouchardière Rosé »



**CEPAGE : CABERNET FRANC.**

**SOL : LES VIGNES SONT CULTIVÉES SUR DES SOLS DE PLAINES ALLUVIALES.**

**VINIFICATION : CE ROSÉ EST OBTENU PAR SAIGNÉE AVEC MACÉRATION À FROID DES JUS ENTRE 24 ET 48HEURES. LA TEMPÉRATURE DE FERMENTATION EST DE 17 À 18 °C ET DURE ENVIRON 3 SEMAINES.**

**DEGUSTATION : CE ROSÉ EST DE COULEUR SAUMONÉE AU NEZ INTENSE DE FRUITS EXOTIQUES AVEC DES NOTES AGRUMES. LA BOUCHE EST TENDRE, GOURMANDE ET FRUITÉE. IL SE DÉGUSTE ENTRE 9 ET 11 °C ET ACCOMPAGNE TRÈS BIEN LES CHARCUTERIES, LES POISSONS, LES VIANDES GRILLÉES AINSI QUE LES PLATS EXOTIQUES.**