

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.