

## LA BOUCHARDIERE ROSE

- 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 48 heures. 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.
- DESCRIPTION :** Ce rosé de saignée est élaboré à partir d'un cépage de cabernet franc aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques.