

## BORDEAUX ROSE

Rosé



**TERROIR** : Argilo-calcaire

**CEPAGES** : 100 % Merlot

**VINIFICATION** : L'ensemble de la vendange est éraflé et subit une macération (environ 12 heures) avant de réaliser des saignées sur cuves. (retrait d'environ 10% de volume du vin sur une cuve de merlot). Les jus sont débourbés (nettoyés) à froid. La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (17°) pour préserver le potentiel aromatique du vin.

**CARACTERISTIQUES** : La robe est rubis. Le nez est frais et marqué par des arômes de fruits rouges.

La bouche est fruitée et persistante, pleine de vivacité.

**SOIL** : Clay and Limestone

**GRAPE VARIETY** : 100 % Merlot

**VINIFICATION** : The harvest is de-stemmed completely and after the maceration (about 12 hours) we bleed the vats (almost 10% of the volume of a tank of merlot.) We let the must settle at low temperature and decant the juice. Alcoholic fermentation takes place at low temperature (17°C) to preserve the aromatic potential of the wine.

**CHARACTERISTICS** : The colour of this wine is ruby.

The nose is fresh with aromas of red fruit and this wine has a fruity and persistent taste.

**Château Berthenon**

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24