

CREMANT DE BORDEAUX ROSÉ



TERROIR : Argilo-calcaire

CEPAGES : 100 % Merlot

VINIFICATION : L'ensemble de la vendange est éraflé.

Les jus sont débourbés (nettoyés) à froid.

La fermentation alcoolique est réalisée à basse température (17°) pour préserver le potentiel aromatique du vin.

Après fermentation, la prise de mousse se fait naturellement sur tabliers avec manipulation des bouteilles.

Les bouteilles sont dégorgées juste avant leur habillage.

CARACTERISTIQUES : Ce crémant présente des bulles fines et élégantes. La robe est rose et brillante.

Le bouquet est fruité, vif et printanier avec des notes de framboises sauvages bien mûres.

SOIL : Clay-limestone soil

VINES : 100 % Merlot

AVERAGE VINEYARD AGE : 10 years old

VINIFICATION : Grapes are handly picked when they are just mature.

The juices are cleaned by using cold methods.

The fermentation takes place at low temperature (17 °c) to save the wine aromatic potentialities.

The bubbles are obtained naturally occarding the same method as the Champagne one.

CHARACTERISTICS : This sparkling wine has thin and refine bubbles. Its colour is pink and bright.

It has a fruity tasting , lively and spring-like with hints of wild riped raspberry.

Château Berthenon

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24