



# TRADITION ROSÉ



**CÉPAGES** 60% Merlot & 40% Cabernet Sauvignon

**APELLATION** AOP Bergerac Rosé

**POTENTIAL DE GARDE** 2/3 ans

---

## VINIFICATION

Les raisins ont été récoltés mécaniquement. Ce vin est élaboré par pressurage direct, technique qui consiste à presser directement les grappes sans macération préalable. Le pressurage est alors très lent et les peaux ont le temps de donner une couleur finement rosée au jus. Le jus est ensuite immédiatement fermenté à froid pour conserver les arômes de fruits.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Un délicieux vin rosé de couleur rose pâle, très riche en arômes de fruits rouges et parfaitement équilibré. Accompagne très bien un apéritif ou bien des plats légers.