



MIRABELLE ROSÉ



CÉPAGES 65% Cabernet Sauvignon & 35% Cabernet Franc

APPELLATION AOP Bergerac Rosé

ÉLEVAGE 100% en fût de chêne français pendant 6 mois

TEMPS DE GARDE 2/3 ans

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés mécaniquement et immédiatement pressés pour contrôler la couleur et maintenir la fraîcheur. Le jus est ensuite fermenté en barriques pour gagner en complexité aromatique. 100% élevé sur lies en fûts de chêne français pendant 6 mois avant embouteillage.

DÉGUSTATION

Couleur rose pâle, arôme de fraise des bois, belle rondeur et une légère note de bois délicatement intégrée. En bouche, le vin est équilibré : belle fraîcheur avec une finale de fruits rouges. À consommer avec du poisson cru, du thon ou de la viande (crue ou marinée).