



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROSÉ
Bergerac rosé AOC
Certifié BIO Ecocert
2020

ASSEMBLAGE	70% Merlot 5 000 pieds/ha 20 ans	30% Cabernet Sauvignon 5 000 pieds/ha 50 ans
-------------------	---	---

VIGNOBLE	Appellation Bergerac rosé Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier. Sols argilo-calcaires. Âge moyen : 40 ans	
-----------------	--	--

MILLÉSIME	Avec un printemps pluvieux et un été chaud, le travail de la vigne a demandé cette année une attention soutenue dans le vignoble, tout en respectant le cycle de la nature jusqu'aux vendanges.	
------------------	---	--

VENDANGES	Mécaniques Dates de vendanges : 31 août 2020	
------------------	---	--

RENDEMENT	30 hl/ha	
------------------	----------	--

VINIFICATION	Pressurage direct. Fermentation lente à basse température (18°) en cuves inox thermorégulées. Levures indigènes	
---------------------	---	--

ÉLEVAGE	En cuves. Date de mise : 01/04/2021 Numéro de lot : L ROS26321 Degré : 12.5° Bouchons œnotechniques.	Nombre de bouteilles : 3 300 AT : 4.89
----------------	--	---

DÉGUSTATION	Robe rose pale. Le nez est marqué par le fruit du Merlot avec des notes de groseilles et la vivacité du Cabernet Sauvignon qui lui apporte une belle rondeur. Un vin à déguster entre amis ! Potentiel de garde : 1-2 ans	
--------------------	--	--