



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROSÉ
Bergerac rosé AOC
Certifié BIO Ecocert
2022

ASSEMBLAGE	72%	28%
	Merlot	Cabernet Franc
	5 000 pieds/ha	5000 pieds/ha
	20 ans	40 ans

VIGNOBLE Appellation Bergerac rosé
Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier.
Sols argilo-calcaires.

MILLÉSIME Hiver doux et sec. Gelées printanières sans dégâts. Floraison très favorable suite à des conditions climatiques sèches et chaudes. Vignes saines ayant donné une récolte de belle qualité.

VENDANGES Mécaniques
Dates de vendanges : 2 septembre 2022

RENDEMENT 25 hl/ha

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

ÉLEVAGE En cuves.
Date de mise : 06/03/2023 Lot : L ROS6323
Nombre de bouteilles : 2 830
Degrés : 13.5° Acidité totale : 4.30
Bouchons Diam 3

DÉGUSTATION Robe rose pâle. Nez bien ouvert de fraise, notes florales. La bouche est élégante, acidité fraîche d'agrumes (pêche, zeste mandarine) avec une belle finesse, un vin franc et expressif à déguster entre amis !
Potentiel de garde : 1-2 ans.