



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROSÉ
Bergerac rosé AOC
Certifié BIO Ecocert
2025

ASSEMBLAGE

98%	2%
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

Millésime façonné par des conditions climatiques remarquables, du printemps jusqu'aux vendanges. Précocité et exigeant, il offre un potentiel qualitatif élevé, porté par de belles concentrations, une grande fraîcheur et une aromatique expressive. 2025 s'inscrit ainsi parmi les plus beaux millésimes de ces dernières années.

VENDANGES

Mécaniques
Dates de vendanges : 1^{er} septembre 2025

RENDEMENT

21 hl/ha

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

En cuves.
Date de mise en bouteilles : 28/05/2026 Lot : LROS280526
Nombre de bouteilles : 2 740
Degrés : 13° AT : 3.62 Sucre résiduel : 1.29
Bouchons Diam 3

DÉGUSTATION

Robe rose pâle, brillante. Nez expressif, dévoilant des notes de cerise, d'agrumes et une délicate touche florale. Bouche élégante et fraîche, aux arômes fins de pêche et d'amande. Finale légère et raffinée, tout en délicatesse, pour un réel plaisir de dégustation. Service entre 9 et 11°C. Parfait à l'apéritif, il accompagne également à merveille un tartare de fêra, un ceviche de daurade ou des brochettes de gambas à l'ail frit. Potentiel de garde de 1 à 3 ans.

PRIX PUBLIC

9.90€