



Château Monestier La Tour

CADRAN ROSÉ

AOC Bergerac

Certifié BIO Ecocert

2018

ASSEMBLAGE	50% Cabernet Sauvignon 5 000 pieds/ha	50% Merlot 5000 pieds/ha
-------------------	---	--------------------------------

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

MILLÉSIME	Les abondantes pluies de printemps ont rendu le travail de la vigne assez difficile, mais grâce à un bel ensoleillement avant les vendanges, les raisins ont été ramassés dans de très bonnes conditions.	
------------------	---	--

VENDANGES	Mécaniques Dates de vendanges : 17 septembre 2018	
------------------	--	--

RENDEMENT	40 hl/ha	
------------------	----------	--

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

ÉLEVAGE	En cuves. Date de mise : 01/03/2019 Nombre de bouteilles : 2 500 Degrés : 13.5° Acidité totale : 5.08 Bouchons œnotechniques.	
----------------	--	--

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

