



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROSÉ
Bergerac rosé AOC
Certifié BIO Ecocert
2021



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 très rude qui s'inscrit dans une tendance de changement climatique. Hiver doux et pluvieux donc avec des cycles végétatifs plus précoces. Grâce au suivi rigoureux des vignes, des raisins de belle qualité ont toutefois pu être récoltés.
------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VENDANGES	Mécaniques Dates de vendanges : 24 septembre 2024
------------------	------------------------------------------------------

RENDEMENT	32 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 : 24/03/2025 Lot : LROS240325 Nombre de bouteilles : 4 600 Degrés : 12° AT : 4.30 Bouchons Diam 3
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DÉGUSTATION	Robe rose pâle. Nez bien ouvert sur des arômes de fraise et des notes florales. La bouche est élégante, soutenue par une agréable fraîcheur, des arômes de pêches et de zestes de mandarines s'expriment en délicatesse. La persistance aromatique prolonge le plaisir du palais ! Servir entre 9° et 11°. Idéal à l'apéritif, il s'accommode tout autant avec des grillades, anchois frais au citron ou encore coquillages. Potentiel de garde de 1 à 3 ans.
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRIX PUBLIC	9.90€
--------------------	-------