

CHÂTEAU HAUT-TERRIER

ROSÉ TERRIER

A.O.C Bordeaux Rosé

100% Merlot Noir

Vinification et élevage

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Sélectionnée par saignée. Fermentation à température maîtrisée. Élevage sur lies en cuves inox à basse température afin de conserver tous les arômes durant trois mois environ avec bâtonnage.

Commentaires de dégustation

Couleur brillante, une belle teinte corail pâle. Un vin possédant un arôme de groseille avec une bonne structure séduisante. Goût racé par sa fraîcheur et laisse en bouche des arômes fruités, souple et gouleyant.

Recommandation

Servir frais, entre 7 et 8°C. Ce vin accompagne merveilleusement apéritif, saumon, charcuterie, paella, pizza ainsi que grillade.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 60% coteaux et 40% plateaux

Potentiel de garde : 1 à 3 ans

Quantité produites : 13 300 bouteilles

Formats : 75cl

Labels : Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENÉCHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com