

## Château Trois Fonds, Cuvée Coralie AOC BORDEAUX ROSE

**Nom du Domaine :** Château Trois Fonds

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

**Appellation :** AOC Bordeaux Rosé

**Cépages :** Cabernet Sauvignon ( 90% )  
Merlot ( 10 % )

**Terroir et exposition :** Le vignoble est situé pour moitié plaine ( sol argilo-calcaire et graves ), et pour l'autre un plateau ( sol argilo-calcaire et boulbène).

**Densité :** 3 700 pieds à l'hectare

**Age moyen du vignoble :** 30 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Conduite du vignoble :** Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un effeuillage et un épamprage mécanique et non chimique des vignes.

**Mode de vinification :** L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après avoir trié la vendange, nous procédons à sa macération à froid pendant 24h à 36h. Le jus est ensuite prélevé par saignée puis fermenté en cuve entre 18°C et 20°C. La fermentation finie, le vin est collé puis mis en bouteille au printemps après une filtration sur plaque. L'élevage se fait entre 4 et 5 mois.

**Mis en bouteille au château**

**Caractère :** ce vin est d'une couleur rose pastel.

Le nez présent est franc et fruité .

La bouche est savoureuse et équilibrée, dans le fruit.

**Dégustation :** A servir bien frais l'été avec les crudités, la charcuterie, les grillades ou en apéritif.

**Garde :** ce vin rosé typique de la région de Bordeaux est à boire dans sa jeunesse ( 2 à 3 ans).

**Production annuelle :** 6 000 bouteilles

Bonne dégustation !



Earl Valpromy- Deffarge

1 Goupin, 33890 Gensac

Tél : 05 57 47 40 76

Email : [sebastien@vignobles-deffarge.fr](mailto:sebastien@vignobles-deffarge.fr)