

Fiche Technique : 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 : 2 600 bouteilles

Bonne dégustation !



Earl Valpromy- Deffarge
1 Goupin, 33890 Gensac
Tél : 05 57 47 40 76
Email : earl.valpromy-deffarge@orange.fr