



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

BORDEAUX BLANC



Le Château La Rose Saint-Germain offre un panorama unique aux visiteurs curieux qui découvrent un paysage bucolique composé de vignes, de bois et de champs épousant les douces collines de l'Entre-Deux-Mers. Çà et là, ils aperçoivent aussi de vieilles bâtisses en pierre témoins d'une riche histoire locale. Le nom de cette propriété vient directement de son emplacement géographique : entre le lieu-dit « A La Rose » et les vestiges de l'église Saint-Germain de Campet datant du XI^{ème} siècle.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 15 Ha

Sol : Limono-Argileux

Encépagement : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

Méthode Culturale : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 110 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Intense, agrumes et fleurs blanches

Bouche : Vive, fruitée et équilibrée avec des accents floraux. Belle finesse.

Accords mets/vins : Apéritif, poisson, fruits de mer

Distribution exclusive par les Vins de Crus.