



LA ROSE SAINT-GERMAIN

BORDEAUX ROSÉ



Le nom de La Rose Saint-Germain 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. Nous sommes ici en plein cœur de la région de l'Entre-Deux-Mers où les visiteurs curieux découvrent un paysage bucolique composé de vignes, de bois et de champs épousant les douces collines.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 4 Ha

Sol : Limono-Argileux

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

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 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 : 9 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose cerise brillant

Nez : Arômes délicats de petits fruits rouges et notes fleuries

Bouche : Attaque franche, soyeuse, laissant des souvenirs de fruits des bois. Finale douce et harmonieuse.

Accords mets/vins : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille

Distribution exclusive par les Vins de Crus.