

Le Rosé de **Monsieur Henri**

Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre et son amour des terroirs, en alliant tradition et modernité pour créer des vins authentiques et accessibles. À sa retraite, il s'est installé au Château d'Haurets, qu'il a restauré et entouré de rosiers et d'arbres, en faisant une maison de famille accueillante. Pour ses 85 ans, nous avons souhaité lui rendre hommage avec une cuvée atypique, habillée des couleurs éclatantes de ses roses préférées.



APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

Merlot

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Effeillage, vendanges en vert.

VINIFICATION

Macération pelliculaire. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage sur lies en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle. Arômes de fraises et framboises. Attaque fraîche, bouche ronde et souple, finale fruitée.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif, avec des tapas, des pizzas ou des plats asiatiques.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C.
Idéalement dans les 3 ans.

