

# CHÂTEAU DE L'AUBRADE

## BORDEAUX ROSE

*«Gourmand, friand, vin de convivialité par excellence que l'on consomme entre amis aux moments de détente. Le nez révèle des notes de fruits rouges, la bouche nette et soyeuse, bien équilibrée entre fraîcheur et douceur s'étire sur une finale longue et persistante»*

### Informations techniques

**Cépages :** 100% Malbec

**Appellation :** Bordeaux

**Elaboration:** Ramassage des raisons tôt le matin, au frais. Pressurage direct. Démarrage de la fermentation alcoolique à 12 °C puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20 °C.

**Dégustation:** Robe : Rose cerise brillant  
Nez : Arômes intenses de cerise aux délicates notes fleuries  
Bouche : Attaque franche, finale harmonieuse.

**Conseils de Dégustation:** A boire entre 7° et 10°C  
Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille.

