



Château Les Arromans de Garde

BORDEAUX ROSÉ

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 macérés (cerise), la bouche nette et soyeuse, bien équilibrée entre fraîcheur et douceur s'étire dans une finale longue et persistante.

Encépagement : Cabernet franc 75 % - Merlot 25 %

Terroir : Argilo-graveleux en coteaux et boulbène sur plateau.

Superficie et production annuelle : 0 Ha 50 pour 4 000 bouteilles / an.

Vigne :

- Densité : 5 000 pieds / Ha
- Effeillage sur le coté soleil levant pour enrayer les attaques de botrytis.
- Nous employons la majorité de nos cabernets francs pour notre Bordeaux rosé car ce cépage est certainement le meilleur pour la production de ce vin dans notre région.

Vinification :

La décision de la date de récolte va être différente que celle des vins rouges. Les parcelles sont définies dès le départ de la végétation, et ce n'est qu'après plusieurs dégustations de baies que nous allons déclencher le ramassage en prenant soin de ne pas aller en sur maturité. La récolte se déroule alors très tôt le matin. Nous remplissons une cuve et après 6 Hres de macération nous transférons le jus de raisin dans une seconde cuve afin de le vinifier en phase liquide. La température de fermentation se situe entre 14° et 15° afin de préserver un maximum d'arômes.

Elevage :

Un élevage de 3 mois sur lies est assuré en cuve avant la mise en bouteilles.



S.C. VIGNOBLES ERIC DUFFAU

2692 route de Moulon 33420 GENISSAC

Tél. 05.57.24.49.12 – Fax. 05.57.24.41.28 – E-Mail : duffau.eric@wanadoo.fr

Site : www.vignobles-ericduffau.com