



CHÂTEAU DES TOURTES CUVÉE CLASSIQUE ROSÉ

Appellation	Bordeaux rosé
Couleur	Rosé
Superficie	3 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	20 ans et plus
Cépages	50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
Rendement	50 hl/ha
Production	20 000 bouteilles
Élaboration	Obtenu par pressurage direct après une macération pelliculaire de 12 environ, chaque cépage est vinifié séparément à basse température. Le résultat est le savant assemblage des différents cépages qui caractérisent le domaine.
Dégustation	Très aromatique, fruits rouges, floral. Léger, vivace, il laisse une bouche fraîche et très agréable. C'est le vin de tous les instants.
Accord mets/vins	Apéritif. Barbecues. Plats uniques à base de pâtes, paëlla, couscous.