

# CHÂTEAU DU BARAIL



## A.O.C BORDEAUX ROSE Millésime 2023



### DÉGUSTATION

Habillé d'une belle robe brillante pâle, ce rosé présente une jolie fraîcheur et beaucoup de finesse, tout en gardant un volume intéressant. Le nez est discret mais bien marqué par les fruits rouges. La bouche, douce, soyeuse et fruité, est sous-tendue par une plaisante vivacité qui lui confère équilibre et longueur.

### ACCORD MET/VIN

Des filets de rougets marinés, une brandade de morue, un rôti de lotte au chorizo, une grillade de bœuf, des fromages demi secs ou une salade de fruits rouges.

### DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

### PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROSE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 55 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 30 000 bouteilles.

### VINIFICATION

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec.

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : égrappage total, fermentation avec contrôle des températures.

Mise en bouteille : bouteilles stériles après stabilisation à froid.

Conservation : de 2 à 3 ans.

Degré : 13% vol.

## A.O.C BORDEAUX ROSE Vintage 2023



### TASTING

Dressed in a beautiful pale shiny color, this rosé presents a nice freshness and a lot of finesse, while keeping an interesting volume. The nose is discreet but well marked by red fruits. The mouth, soft, silky and fruity, is underpinned by a pleasant vivacity that gives it balance and length.

### FOOD PAIRING

Marinated red mullet filets, cod brandade, roasted monkfish with chorizo, grilled beef, semi-dry cheeses or a red fruit salad.

### DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

### PRODUCTION

Appellation : A.O.C. BORDEAUX ROSE.

Soil : Limestone clay.

Yield : 55 hL/ha.

Average age of the vines : 20 years.

Production : 30 000 bottles.

### VITICULTURE AND VINIFICATION

Varietals : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec.

Machine harvested.

Vinification : Harvest selection before fermentation.

Bottling : Bottles store for 6 months on site.

Ageing : Up to 3 years or immediately.

Alcohol degree : 13%.



BOTTLE : 3 760 087 343 595



CASE : 3 760 087 343 601

LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com