

# CHÂTEAU SAINTONGEY

## Vieilles Vignes



### A.O.C BORDEAUX ROSE

#### Millésime 2023



#### DEGUSTATION

Habillé d'une belle robe brillante saumonée, ce rosé dévoile de fines notes de framboise très fraîche et de groseilles. La bouche, douce, soyeuse et fruité, est sous-tendue par une plaisante vivacité qui lui confère équilibre et longueur.

#### ACCORD MET/VIN

Un vin de plaisir pour des grillades de porc marinées, ou encore une poêlée de langoustines au beurre.

#### DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

#### PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROSE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 53 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 20 000 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.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 1 à 2 ans.

Mise en bouteille : bouteilles stériles après stabilisation à froid.

Degré : 13% vol.

### A.O.C BORDEAUX ROSE

#### Vintage 2023



#### TASTING

Wrapped in a beautiful brilliant salmon colour, this rosé reveals fine notes of very fresh raspberries and redcurrants. The mouth, soft, silky and fruity, is underpinned by a pleasant vivacity that gives it balance and length.

#### FOOD PAIRING

Perfect with fish, prawns, white or grilled meat.

#### DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

#### PRODUCTION

Appellation : A.O.C. BORDEAUX ROSE.

Soil : clay and chalky.

Yield : 53 hL/ha.

Average age of vines age : 20 years old.

Production : 20 000 bottles.

#### VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 50% Cabernet Franc, 50% Malbec.

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Vinification : total grapping, fermented with temperature regulation.

Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 1 to 2 years.

Bottling : bottles stored horizontally after cold soaking.

Degree : 13% vol.

BOTTLE : 3 760 087 343 519



CASE : 3 760 087 343 526



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

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