

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