

CHEVALIER DE LA FONTAINE



A.O.C BORDEAUX ROSE



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 une poêlée de langoustines au beurre.

DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C. BORDEAUX ROSE.

Sol : Argilo-calcaire.

Rendement : 53 hL/ha.

Age des vignes : 20 ans.

Production : 30.000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 50% Malbec, 50% Cabernet Franc.

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : Pressurage direct ou macération pelliculaire de 8 heures en fonction du cépage.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais peut attendre 2 à 3 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 mois à la propriété.

Degré : Entre 12% et 13% vol.

A.O.C BORDEAUX ROSE



TASTING

Dressed 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 prawns, fish, 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 : 20 years old.

Production : 30 000.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 50% Malbec, 50% Cabernet Franc.

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 2 to 3 years.

Bottling : Storage of bottles during 6 months at the property.

Degree : Between 12% and 13% vol.



BOTTLE : 3 760 087 341 072



CASE : 3 760 087 341 089

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