

HAUT D'AS



A.O.C BORDEAUX ROSE



DÉGUSTATION

Jolie robe pétale de rose aux reflets légèrement bleutés. Le nez charnu et fruité, exhale les fruits rouges avec des notes de bonbon anglais. En bouche, de magnifiques arômes de fruits croquants, de cerises et de framboises, rehaussés par une acidité persistante. Un beau volume, une fine épaisseur et une agréable 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).
Deux étoiles au Guide Hachette 2023.

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 1 à 2 ans.
Degré : Entre 12% et 13% vol.

A.O.C BORDEAUX ROSE



TASTING

Pretty pink petal colour with slightly bluish highlights. The fleshy and fruity nose exhales red fruits with notes of English candy. On the palate, magnificent aromas of crisp fruit, cherries and raspberries, enhanced by persistent acidity. A beautiful volume, a thin thickness and a pleasant 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).
Two stars in the "Guide Hachette 2023".

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 2 years or immediately.
Degree : Between 12% and 13% Vol.



BOTTLE : 3 760 087 343 175



CASE : 3 760 087 343 182



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

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