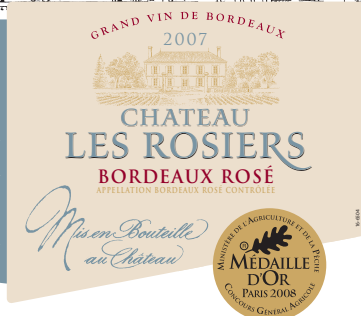




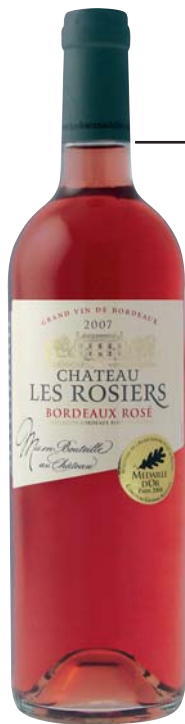
Ce vin à la jolie robe roseuse, charme par son nez de fraise des bois, de mirre et de guimauve. Sa bouche onctueuse, offre des arômes de fruits rouges, des notes légèrement épicées et réglissées qui lui confèrent finesse et fraîcheur. À boire entre 9°C et 11°C sur des brochettes de viande blanche grillée ou de poissons, des grillades de porc, un plat à base de riz ou tout simplement à l'apéritif.



Gold Medal
Paris 2008

Château Les Rosiers

BORDEAUX ROSE 2007



Owners:

Patrick Jolivet

Location:

Cazaugitat

Type of Soil:

Clayey plateau with limestone

Grapes Varieties:

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Winemaking Techniques:

Before fermentation, maceration (7 days at 7°C).
Mechanical harvest.

Production:

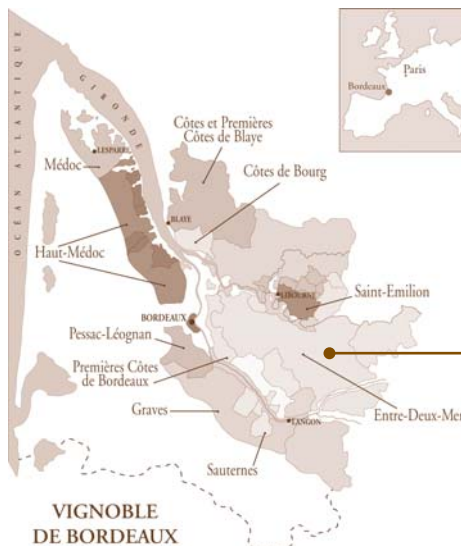
20,000 bottles

Tasting Notes

This pretty peony hue wine seduces with its forest fruits smells (strawberry, blackberry) and marsh-mallow notes.

The untuous mouth offers red fruits aromas, lightly spicy and liquorice notes; the whole brings finesse and freshness.

Best served between 9° and 11°C on white grilled meat or fish spits, pork grilling, rice ou simply for the aperitif.



Château
Les Rosiers