

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

A.O.C BORDEAUX ROSÉ

Millésime 2016



Le Rosé du Château Nardique La Gravière vous séduit par sa robe saumonée, sa vivacité et sa fraîcheur sont gorgées de petits fruits rouges et de grenades désaltérantes. Ce vin peut vous accompagner du début à la fin du repas. A déguster jeune et à servir frais entre 8°C et 10°C

ASSEMBLAGE 70% Cabernet Franc, 30% Merlot

AGE MOYEN 20 ans

DENSITE MOYENNE 4500 pieds par hectare

NATURE DES SOLS Graveleux, Argilo graveleux

CONDUITE DU VIGNOBLE

Viticulture raisonnée visant à respecter l'environnement.

Enherbement naturel du vignoble.

Opérations en vert ; épamprage, effeuillage, rognage et tonte du vignoble

RECOLTE- VENDANGES

Récolte mécanique avec tri de la vendange à la vigne et au chai.

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Eraflage et foulage du raisin,


Pressurage direct en pressoir pneumatique.

Fermentation durant 10 à 15j. à une température de 18°C.

Elevage sur lies fines en cuves inox thermo régulées jusqu'à la mise en bouteille.

EARL VIGNOBLES THERESE
33670 SAINT GENÈS DE LOMBAUD

 lesvignoblestherese@gmail.com

 05.56.23.01.37

 Château Nardique La Gravière