

PARENTHÈSE

ROSÉ



Histoire : Premier millésime produit en 2007.

Assemblage : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Terroir : limono-sableux.

Récolte : Mécanique, à maturité optimale du raisin.

Vinification : Pressurage direct et fermentation à basse température.

Commentaire dégustation : Nez fruité avec des notes de cerises et de framboises. La bouche est vive et fraîche, se prolongeant sur les sensations fruitées.

Production : 2 000 bouteilles.

DU CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE

IGP PAYS DE L'ATLANTIQUE

History : First vintage produced in 2007.

Blending : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%.

Soil : Limon and sand soil.

Harvest : mechanical, at optimal ripeness.

Winemaking : direct pressing, low-temperature fermentation

Tasting comment : pale color with red reflections. The nose is fruity with red fruits hints. The mouth is fresh and vivid at the beginning, extends with fruity and velvet sensations.

Production : 2 000 bottles.

CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE
33570 LUSSAC
CHATEAUDELAGRENIERE.FR
EARL.DUBREUIL@WANADOO.FR
05.57.24.16.87


VIGNOBLES
DUBREUIL