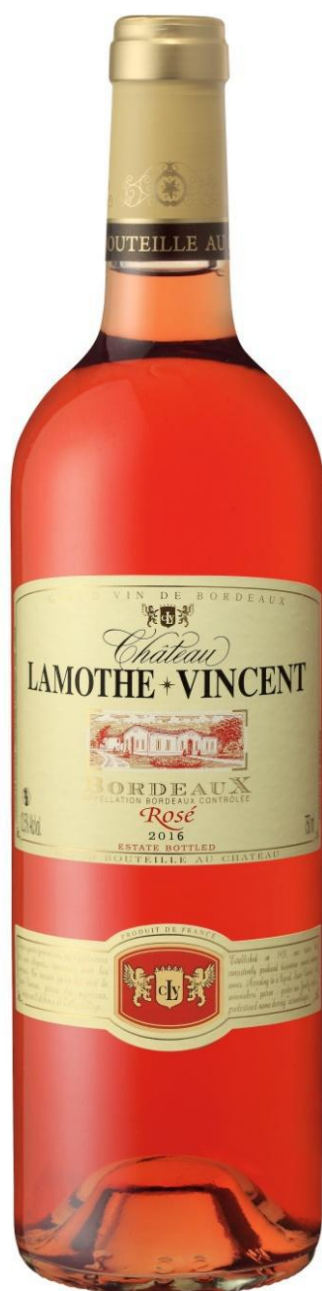




---

## CHATEAU LAMOTHE-VINCENT



Nome: “BORDEAUX ROSE”

Annata: 2017

Regione: BORDEAUX / Entre-Deux-Mers / Montignac

Denominazione: AOC BORDEAUX

Colore: ROSE

Vitigno: 50% CABERNET FRANC, 50% CABERNET SU-VIGNON

Formati: 750 ml.

Coltura: le uve nascono da due blocchi di parcelle situati a Montignac, Castelveil; le vigne giacciono su terreni siliceo-argillosi. Selezione parcellare, e vendemmia manuale.

In cantina: diraspatura totale, macerazione prefementativa a freddo per 8-24 ore. Pressatura delicata e stabilizzazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata (14°-18°C). Affinamento in acciaio e sosta sulle fecce fini da 1 a 3 mesi.

Caratteristiche: di un bel color granata brillante, al naso preenta profumi di frutti rossi (Cassis, ribes, lampone), melograno e agrumi con note floreali (rosa). Bocca ampia, generosa con una bella freschezza e gustosi frutti rossi (fragola) accompagnata da grande lunghezza.

Abbinamenti: perfetto sia come aperitivo che abbinato ad antipasti e grigliate di carne bianca.

Servizio: 6-10 °C