

LE "FRUITÉ CLARET" SO BORDEAUX !

Bordeaux Rosé AOP - bouteille 75 cl.



Propriétaire / owner Gaël ARPIN

Surface de Production 0.15 hectare (1200 bouteilles / bottles)
Production area

Sol Silico-argileux et crasse de fer
Soil Siliceous-gravely and ferruginous sandstone

Sous sol / subsoil Argileux / Clayey

Exposition / exposure Plateau / Plateau

Age moyen du vignoble 40 ans
Average age of the vine 40 years

Cépages / grape varieties Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

Conduite du vignoble Travail du sol 1 rang sur 2 et, sous le rang,
enherbement naturel, ébourgeonnage,
éclaircissage, effeuillages

Vineyard work Soil working every 2 rows, natural grass covered row,
manual disbudding, thinning and leaf-thinning.

Vendanges Mécaniques avec tri optique
Harvesting Mechanical harvesting and optical sorting

Vinification 50% rosé de pressée en cabernet sauvignon et
50 % rosé de saignée en cabernet franc.
Classique : débouillage, collage, fermentation
basse température et filtration.

Winemaking 50% "Press rose wine" way with cabernet sauvignon and
50% "Bleed rose wine" way with cabernet franc.
Classical rosé vinification : settling, fining, low temperature
fermentation and filtering.