

Lauduc

CHANTELEVENT

AOC BORDEAUX ROSÉ



CÉPAGE

GRAPE VARIETY

100% Cabernet Franc

2017

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION

CHARACTERISTICS

VINIFICATION

Vendanges nocturnes pour préserver le fruité des raisins – Eraflage et passage rapide au fouloir afin de ne pas oxyder la vendange – Pressurage pneumatique inerté sans macération – Leger débourage avant fermentation en cuves inox entre 16° et 18°. Élevage sur lies fines durant 3 ou 4 mois avec batonnage avant mise en bouteille.

Harvested at night to preserve the fruitiness of the grapes. Rapid stemming and transition to the crusher does not allow for oxidation. Pneumatic pressing without maceration. Minimal filtering and deslagging is performed before the fermentation process begins in steel vats at between 16° and 18°. Aged on fine lies during 3-4 months before bottling.

Très belle présentation de couleur rose lever de soleil très pâle au disque légèrement bleuté et d'une belle brillance. Nez subtil et expressif de fraise fraîche et pomelos avec des notes discrètes de myrtille et de lavande. La bouche est vive à souhait, tendre en milieu avec du volume, des arômes de fruits exotiques et de litchis l'accompagne jusqu'à la finale, très longue, salivante et légèrement iodée et acidulée. Un rosé d'une grande étoffe et très précis.

A nice pale sunlight pink colour with a light blueish disc and a nice brilliance. The nose is subtle and expressive with notes of strawberry and grapefruits and hints of blueberry/lavender. The mouth is vividness with some notes of exotic fruits and litchis until the end, long lasting and boiled.

