

SANS SULFITES AJOUTÉS

# L'INVINCIBLE

AOC BORDEAUX ROSÉ



CÉPAGE  
GRAPE VARIETY

Cabernet Franc

2022

## 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.*

75 cl

carton de 6

## DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Une belle couleur rose pale très clair. Le nez dévoile quelques notes florales qui subliment les arômes de framboise. La bouche est vive avec des notes de fruits rouges. En finale, on retrouve des notes acidulées qui amène de la fraîcheur et un bel équilibre.

*Beautiful pale pink appearance very clear. The nose reveals a few floral notes which sublimate the raspberry aromas. The palate is lively with notes of red fruits. On the finish, we find acidulous notes which bring freshness and beautiful balance.*

