

Château FLAMAND BELLEVUE

AOC BORDEAUX ROSÉ



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

Cabernet Franc

2023

75 cl
37,5 cl

carton de 6
carton de 12

DÉGUSTATION
CHARACTERISTICS

VINIFICATION

Vendanges nocturnes pour préserver le fruité des raisins – Erafilage et passage rapide au fouloir afin de ne pas oxyder la vendange – Pressurage pneumatique inerté sans macération – Leger débouillage 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.

Couleur rose pale saumonée. Nez assez intense aux notes de framboise et de bonbon anglais. Rond et souple à l'attaque, le palais est dominé par des arômes de fruit des bois rehaussé par des notes perlées participant à l'impression de fraîcheur.

A nice coral pink colour. An intense nose of raspberry notes and boiled sweets. Full-bodied and soft, the palate is dominated by forest fruit flavours which are enhanced by pearly notes, which in turn give an impression of freshness. A harmonious, elegant and delicately structured wine.

