



Château HAUT L'ABEILLE

Rosé de pressée 2019

100% Cabernet franc



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux

SURFACE DE PRODUCTION : 2 hectares sur 2 parcelles

SOL : Plateau argilo-calcaire, croupe argilo-graveleuse

CÉPAGE : 100% Cabernet franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5.000 pieds/ha

MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES : Taille Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage coté levant, vendangé la nuit pour préserver la fraîcheur des raisins

VINIFICATION : Tri manuel des baies protégées de l'oxydation par de la neige carbonique, un seul pressurage direct sous gaz inerte suivi d'une fermentation lente à basse température (16-18°C) en cuves inox thermorégulées pendant 8 à 10 jours. **Certifié végétane**

ŒNOLOGUE-CONSEIL : Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

PRODUCTION : 10.000 bouteilles (également disponible en magnum!)

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante rose pâle, nez fruité et floral, très aromatique en bouche avec des notes de fraise, gourmand, frais et léger, avec une belle longueur et tension en finale