



# Château Haut L'Abeille

## Bordeaux rosé



**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 :** 70% Cabernet franc, 30% Merlot

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 5.000 pieds/ha

**MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES :** Vignoble certifié HVE3, taille en Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage coté levant, vendangé la nuit pour préserver la fraîcheur des raisins, vendanges mécaniques.

**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.

**CŒNOLOGUE-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.