Château de Bonhoste ~ Bordeaux Rosé ~ AOC Bordeaux

Assemblage des cépages Cabernet Franc et Merlot. Le Cabernet Franc va apporter finesse et souplesse, et le Merlot corps et rondeur.

L'encépagement : 57 % Cabernet Franc - 43 % Merlot Noir

Vendange & Vinification :

Le rosé est un vin de macération, nous le vinifions avec deux méthodes différentes :

- Rosé de pressurage : les baies sont alors pressées pendant 6 à 8 heures afin d'extraire le jus ainsi que la couleur souhaitée. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**.
- Rosé de saignée : on « saigne » une cuve de rouge après 6-8 heures de macération. Ce jus est alors mis en cuve où sera effectuée la **fermentation alcoolique**.

Cette fermentation alcoolique dure en moyenne **15 jours**, et elle est thermo-régulée à basse température afin d'extraire un **maximum d'arômes** frais et fruités.

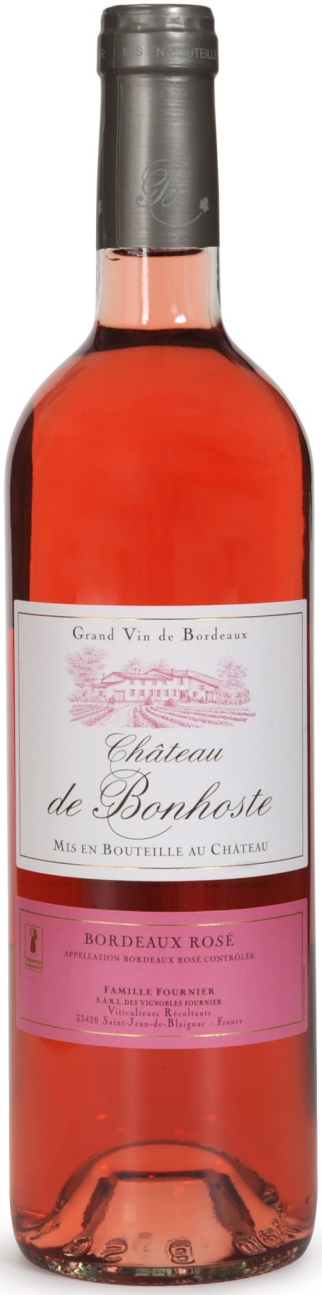
Dégustation :

Œil : robe de couleur groseille, reflets transparents, vin limpide et brillant.

Nez : franc, fruité et floral, fruits rouges frais (cassis, groseille).

Bouche : perlant en attaque, souple et tendre, **bon équilibre**, finale vive avec des notes de **bonbons anglais**.

Consommation :

A déguster dans les 2 ans.

Température de service environ 8°C.