



Château
DU BERNAT

BORDEAUX ROSÉ 2014
100% Merlot

Le vignoble

Propriété familiale de 29 hectares acquise en 1962.

Terroir : Socle calcaire à astéries de la période éocène
Age des vignes : 10 à 30 ans en moyenne
Densité de plantation : 3300 à 5000 pieds/hectare
Culture Raisonnée

La production

Pressurage direct, fermentation à froid, vinification traditionnelle en cuves inox, élevage sur lies fines puis mise en bouteille en janvier suivant les vendanges.

Production : 40 000 bouteilles

La dégustation

Une robe provençale & délicate : un rose pâle, d'une grande limpidité, avec quelques reflets orangés. Le nez est gourmand (arômes de pêche, litchi & abricot). La bouche est aérienne tout en subtilité (rose & freesia). La finale est fraîche & intense. Un rosé remarquable à déguster bien frais, à tout moment de l'année.

Les accords

Avec les cuisines traditionnelles mais aussi cuisines du monde : Crudités, crustacés, salades, fromages, sushi, Tapas...

La presse



Château DU BERNAT

Mrs Guy & Jean-Philippe RENIER

10 Le Bernat - 33420 Jugazan

Tel. 05 57 55 58 32 - Fax 05 57 55 58 49

contact@chateau-du-bernat.fr - www.chateau-du-bernat.fr