

MM  
2017  
MZ





# Rosé de La Marzelle 2017

## Vin de France

Issu des raisins du vignoble de Château La Marzelle cultivé en Biodynamie.

Robe de couleur rose pastel très pâle, limpide et brillante. La vinification est lente, à basse température, et donne une belle complexité à ce vin rosé. Nez très fruité, avec des notes de poire, d'abricot, de fruits exotiques mais aussi de fraise et de banane.

Et aussi des notes de fleurs blanches. Très joli gras en bouche, équilibré, riche, et belle acidité qui donne une grande longueur et assure un joli retour fruité.

A déguster frais (10-12°C)

Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	14.95 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	60% Merlot 40% Cabernet Franc	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 600 pieds/ha	Date de vendanges:	/
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	/
Production:	3.600 bouteilles	Alcool:	12.5%