

MM  
2018  
Z





# Rosé de La Marzelle 2018

## Vin de France

Les raisins sont issus du vignoble, en conversion bio, de Château La Marzelle.

La robe de couleur rose pastel très pâle est limpide et brillante. La vinification est lente, à basse température, elle confère à ce vin rosé une belle complexité. Le nez est très fruité, avec une riche palette aromatique de poire, d'abricot, de fruits exotiques mais aussi de fraise et de banane ainsi que quelques fragrances de fleurs blanches. Un très joli gras en bouche, équilibré par une belle acidité 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:	65% Merlot 35% 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:	13.5%