

MMZ
2021





Rosé de La Marzelle 2021

Vin de France

Le Rosé certifié AB de La Marzelle

Sa teinte rose pastel, claire et vive, est particulièrement séduisante à l'œil.

Le bouquet est large et expressif, avec une note dominante de fraise et de poire complétée par un soupçon d'agrumes et un arôme persistant.

L'attaque en bouche est vive et audacieuse, suivie d'une richesse fruitée et d'un arrière-goût parfaitement équilibré.



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 25% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 - 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	21 septembre au 23 septembre
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	Le 24 mars 2022
Production:	5.600 bouteilles	Alcool:	13%