

MMZ  
2024





# Rosé de La Marzelle 2024

## Vin de France

Le Rosé certifié AB de La Marzelle

Sa teinte rose pastel, claire et vive, est obtenue par pressurage direct.

Au nez, les arômes de fraise, de poire et d'agrumes avec des notes épicées offrent des sensations gustatives très voluptueuses.

La bouche est ample, et il en ressort des arômes de fruits jaunes, de poire et des notes d'agrumes.



Propriétaire:	Famille Sioen	Situation:	Haute Terrasse de Saint-Emilion formé par l'ancien lit de l'Isle
Surface:	17 ha d'un seul tenant	Terroir:	Sables anciens, Graves profondes et Argiles Bleues
Cépages:	60% Merlot 20% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon	Taille:	Bordelaise (2 astes franches)
Densité:	5 700 - 7 150 pieds/ha	Date de vendanges:	10/09, 04/10, 8/10 2024
Age moyen:	30 ans	Mise en bouteille:	Le 25 février 2025
Production:	2.800 bouteilles 1.200 magnums	Alcool:	12.5%