

CHÂTEAU BRANDA

AOC Bordeaux Rosé

2021



Degré d'alcool : 12.5% vol.



Assemblage

50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc



Vignoble

Surface : 4 hectares de vignes.

Sols : argilo-calcaire, sablo-argileux, bouldière sur molasse en pieds de coteaux.

Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.

Age moyen des vignes : 40 ans.



Viticulture

Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.



Vinification

Les vendanges mécaniques s'effectuent de mi-septembre à mi-octobre en fonction de l'état de maturité des parcelles. Pour révéler la plus belle expression du fruit, le travail de vinification s'effectue dans un cuvier thermorégulé, favorisant un contrôle optimal des températures ainsi que des extractions en douceur.



Notes de dégustation

Habillé de pétale de rose, ce vin offre un bouquet frais et délicat de pêche blanche, de fleur de sureau et une pointe de cardamome. Après une attaque tonique, le palais se révèle fin et suave sur des notes printanières. Voilà un Bordeaux Rosé moderne, gourmand et désaltérant souligné d'une pointe minérale, à déguster tout l'été avec un assortiment de tapas ou sur des poissons délicatement grillés.



Médailles et récompenses

Concours Elle A Table 2022 : Médaille d'Or