

XIV

HAUT-GUIRAUD

VIGNOBLES BONNET & FILS

# CHÂTEAU HAUT-GUIRAUD

## Rosé



### Vin Rosé

Millésime 2018

A.O.C. Côtes de Bourg

Production : 2500 bouteilles de 75 cl

Cépages : Merlot 100%

Culture de la Vigne : Raisonnée

### Vendange :

Mécanique avec tri embarqué (selecprocess de Pellenc) suivi d'un tri manuel sur table vibrante.

### Vinification :

Pressurage pneumatique. Fermentation 16-17°C pour favoriser les thiols, puis à 14°C pour développer les esters. Sulfitage à 3 g/l de sucres résiduels. Sulfitage (SO<sub>2</sub>) très faible pendant l'élevage, maintien à 16 mg/l en cours d'élevage.

### Dégustation :

Sous sa robe rosée lumineuse se dégage un nez très aromatique de fruits frais. L'attaque est franche et directe en bouche, avec une matière harmonieusement fruitée, qui révèle des arômes de fruit de la passion, de pêche, et d'une pointe de pamplemousse.

### Disponibilité :

Bouteille 0,75L



SAINT CIERS DE CANESSE - 33710 BOURG, BORDEAUX - FRANCE

Tel: (33) 0 5 57649139 - Fax: (33) 0 5 57648805

[www.chateauhautguiraud.com](http://www.chateauhautguiraud.com)