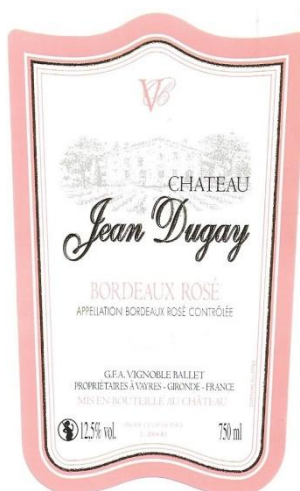


BORDEAUX ROSE 2011

Médaille d'Or au Concours Terroirs Coutradais



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	7,5 hectares
Age moyen :	25 ans
Cépages :	70 % de cabernet franc 30 % de merlot
Densité :	4500 pieds/ha
Rendement :	55 hectolitres/ha
Vinification :	Thermo régulée à 16 °C
Degré :	13 % vol
Elevage :	5 mois en cuve inox
Conditionnement:	Disponible en bouteilles de 0.75cl Et en Bag-in-box de 5 litres et de 10 litres
Conseil :	A consommer

DEGUSTATION OENOLOGIQUE



Jolie couleur vive rose framboise. Limpide et brillante.



**Nez expressif assez puissant. Aromes de fruits roses (groseille, framboise, fraise des bois)
Légères notes florales.**



**Bouche ample, craquante, charnu, fruitée.
Finale élégante et fruitée.**

CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLET 1 CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

— Tél : 05-57-74-83-17 FAX : 09-70-63-19-74 — contact@vignoble-ballet.fr contact Nathalie BALLET