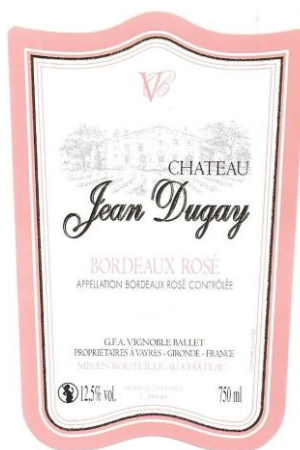


BORDEAUX ROSE 2012

Médaille d'Or au Concours des vins du Nord Libournais



POINT TECHNIQUE

Sol :	Argilo-graveleux
Surface :	7,5 hectares
Age moyen :	25 ans
Cépages :	65 % de cabernet sauvignon 35 % de merlot
Densité :	4500 pieds/ha
Rendement :	55 hectolitres/ha
Vinification :	Thermo régulée à 15 °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 frais

DEGUSTATION OENOLOGIQUE

Jolie couleur vive rose, limpide et brillante.

Nez intense, fruité rappelant la groseille et la framboise.

Joli équilibre et rondeur en bouche, soutenue par une belle fraîcheur en finale.



CHÂTEAU JEAN DUGAY

GFA VIGNOBLE BALLET 1 CHEMIN DE CAUSSADE 33870 VAYRES

— Tél : 06-75-25-87-56 FAX : 09-70-63-19-74 — contact@vignoble-ballet.fr contact Nathalie BALLET