

Millésime 2019



AOC Haut-Médoc

Bordeaux Rosé

Assemblage

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Récolte

4 000 bouteilles

Vignoble

0.6 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc (taille en guyot double, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, vendanges en vert, contrôle des rendements)

Sol

Argilo-calcaire avec parcelles de graves

Vinification

50% du rosé sont issus de saignées de nos meilleures cuves de Merlot. 50% sont obtenus par pressurage de Cabernet Sauvignon.

Élevage

100% en cuve pour garder la fraîcheur et le fruité. Mise en bouteille en Janvier 2020.

Dégustation

Le Rosé du Taillan a **une jolie couleur** rose bonbon. Sa qualité vient de son fruité. Ce vin se veut **très aromatique avec des notes de bonbon anglais**. On l'aimera pour sa fraîcheur en bouche. Très à la mode aujourd'hui. Il accompagne toutes les salades et les plats d'été.