



CHATEAU DU TAILLAN

Haut-Médoc

Millésime 2019

AOC :

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.