



CHÂTEAU LABATUT

CUVÉE PRESTIGE

AOC BORDEAUX (ROSÉ)

TERROIR & VIGNOBLE

Plantations exposées au sud, en légères pentes et petits coteaux, sur un terroir constitué de calcaire maritime à fossiles sous une couche d'argile riche en minerai de fer.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récoltés de nuit afin de privilégier la fraîcheur des raisins, les cépages sont vinifiés séparément. Après un pressurage direct et un débourbage à froid, la température est maintenue à 15° - 16° C pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est bloquée. Après collage et filtration, le vin est mis en bouteille au château 4 mois après la récolte.

DÉGUSTATION

Cette cuvée, issue des cépages merlot et cabernet franc, se présente à vous habillée de sa robe « pétale de rose ».

Au nez, elle développe des notes de fraise, de cerise et de framboise. Beaucoup de fraîcheur et de gourmandise pour ce vin de plaisir et de partage.

CONSEILS DE SERVICE

Dégustez-le à 10-12°C dans les deux années suivant la récolte. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également une cuisine estivale ou exotique.

