



CHÂTEAU ROQUES MAURIAC

# CLASSIC ROSÉ

AOC BORDEAUX

## TERROIR & VIGNOBLE

Roques Mauriac bénéficie d'une situation privilégiée : implanté à haute densité sur un des plus hauts plateaux de l'Entre-Deux-Mers, les sols y sont constitués d'une belle argile très pure, sur un sous-sol de calcaire maritime affleurant. Une géologie qui n'est pas sans rappeler celle de son prestigieux voisin, le plateau de Saint-Émilion...

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés la nuit, les raisins subissent une courte macération pelliculaire avant un pressurage pneumatique durant lequel nous ne conservons que le « cœur de pressée ». Le moût est ensuite débourbé, puis maintenu au froid durant une semaine afin de privilégier le développement de précurseurs d'arômes. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (14-16°C) en petites cuves béton thermo régulées.

Après assemblage des différents cépages, le vin est rapidement mis en bouteille au château afin de conserver tous ses arômes.

## DÉGUSTATION

Le nez dévoile à l'aération des notes de bonbon anglais et de fruits rouges (groseille, mûre). Délicate, la bouche évolue sur une note de biscuit moelleux, associée à des saveurs délicieuses de fruits rouges d'été. Rafraîchissante et parfaitement équilibrée, la finale est délicieusement soutenue par une belle acidité.

## CONSEILS DE SERVICE

Un vin tendre et espiègle, à servir avec une cuisine estivale, comme par exemple des crevettes grillées à la plancha, ou encore en dessert en accompagnement d'un sorbet aux fruits rouges pour une surprenante association.

