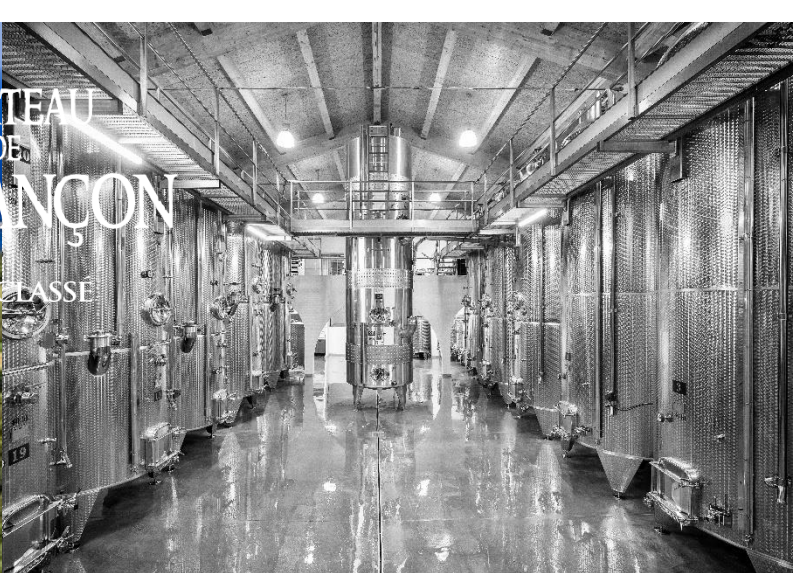




CHÂTEAU
DE
BRÉGANÇON
CRU CLASSÉ



Cuvée La Réserve – Rosé 2019

Grenache 50% Cinsault 40% Syrah 10%

Dégustation : Robe très pâle, limpide et brillante aux notes de pêche.

Le nez est expressif, marqué par des arômes de fleurs et de fruits à noyaux.

La bouche est tendre et équilibrée avec beaucoup de fraîcheur et des arômes de pêche. La finale est soyeuse soulignée par une pointe de minéralité, longue et persistante.

Un vin rosé tout en élégance.

Accords mets et vin : Idéal à l'apéritif ou pour accompagner des mets élaborés, daurade à la provençale, un lapin au thym, charlotte d'agneau aux aubergines grillées ou encore une cuisine asiatique.

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques de nuit, pressurage direct, débourbage à froid, levurage des moûts, température régulée lors de la fermentation.

Température de service : Entre 10°C et 12°C



E
Q
U
I
L
I
B
R
E
-
S
O
Y
E
U
X
-
P
ê
c
h
e
-
F
R
A
I
S

Côtes de Provence, Cru Classé depuis 1955.

Agriculture raisonnée – Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO-01. Certification HVE.

Domaine en bordure maritime, situé face aux îles d'or.

Après rajeunissement du vignoble à 30 ans d'âge moyen ; 42 hectares de vignes en production.

Densité : 4000 pieds/hectares

Taille en Cordon de Royat et Sols : argilo-siliceux. Vendanges : manuelles et mécaniques.

Château de Brégançon

639 route de Léoube – 83230 Bormes-les-Mimosas

04 94 64 80 73 – contact@chateaubregancon.fr - www.chateau-de-bregancon.fr

