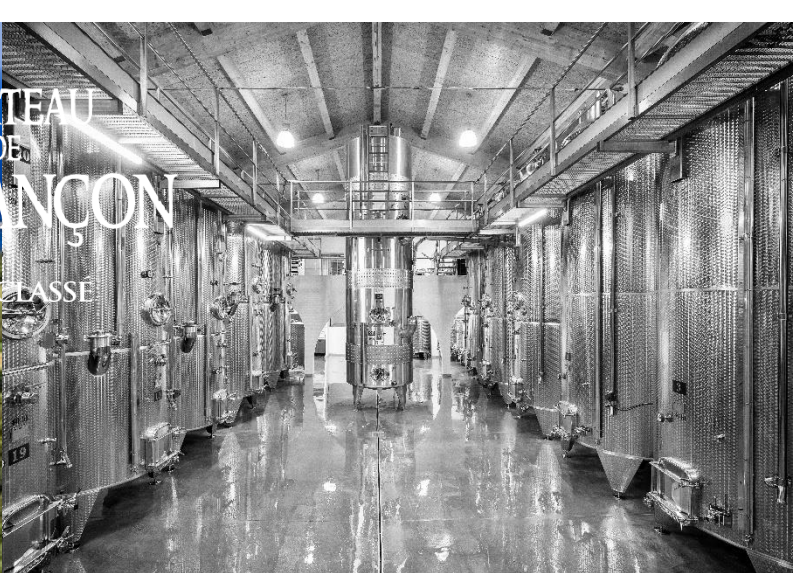




CHÂTEAU
DE
BRÉGANÇON
CRU CLASSÉ



C
A
R
R
E
S
S
A
N
T
-
F
R
U
I
T
S

R
O
U
G
E
S
-
G
O
U
R
M
A
N
D



Cuvée ISAURE – Rosé 2019

Grenache 60% Syrah 15% Rolle 15% Cinsault 10%

Dégustation : Robe cristalline, limpide et brillante aux notes de pétale de rose.

Le nez est expressif et d'une grande élégance avec des notes florales et de fruits à noyaux.

La bouche est riche et complexe avec beaucoup de fraîcheur. Des arômes de pêche, fraise et banane. La finale est soyeuse soulignée par une pointe de minéralité, longue et persistante.

Un vin rosé de gastronomie.

Accords mets et vin : Idéal pour accompagner des mets raffinés, homard à la citronnelle, pagre entier au four et ses pommes de terre rôties, poêlée de saint jacques et risotto crémeux, filet mignon en crouste et ses légumes croquants...

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

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

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

