

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

639 Route de leoubé
83230 hormes-les-mimosas

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



LA RÉSERVE - ROSÉ -



UN ROSÉ DE TOUS LES INSTANTS

DÉGUSTATION :

Robe brillante, très claire aux reflets roses. Le nez est fruité et offre des notes de fruits exotiques et de fraises écrasées. La bouche est caressante. De la gourmandise avec des notes de fruits à noyau ; pêche, abricot et de fruits mûrs comme le kaki, de la fraîcheur aussi exprimée par des arômes de pamplemousse. Sa puissance et son élégance laissent une agréable sensation fruitée, soulignée par une pointe de minéralité. Un vin fin.

ACCORDS METS & VIN :

Un rosé plaisir, festif, à déguster aussi bien à l'heure de l'apéritif qu'autour d'un repas léger et estival avec notamment de beaux poissons de Méditerranée : pagre, dorade royale... Accord parfait sur une bouillabaisse ou sur une bourride. Il accompagnera aussi parfaitement, un fromage de chèvre demi sec ou encore un dessert aux fruits rouges.

Ce rosé est une invitation à la convivialité.

VINIFICATION & ELEVAGE :

Vendanges mécaniques de nuit, pressurage direct, débordage à froid, levurage des moûts, température régulée lors de la fermentation. Cuves inox Thermorégulées.

POTENTIEL DE GARDE : 2 ANS

DEGRÉS D'ALCOOL : 13,5%

TEMPÉRATURE DE SERVICE : ENTRE 10°C ET 12°C

MILLÉSIME

2021

GRENACHE

75%

CINSAULT

25%



FRAIS FRUITÉ CARESSANT GOURMAND