



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU REYNAUD LACOSTE AOC Bordeaux - Rosé - 2024



SITUATION

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. L'AOC Bordeaux rosé concerne des vins issus d'une macération courte de quelques heures dont le jus dépourvu de tanins est ensuite vinifié comme un vin blanc. Les Bordeaux rosés sont souples, aux arômes fruités, frais, élégants et persistants en bouche.

PRÉSENTATION

Le vignoble du Château Reynaud Lacoste se situe sur la commune de Cessac, située à 64 mètres d'altitude. Le ruisseau de l'Engranne est le principal cours d'eau qui traverse la commune. Le domaine appartient aujourd'hui à monsieur Benoît Lacoste et ses vignes sont âgées en moyenne d'une quinzaine d'année.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Erafage et foulage rapide de la vendange. Macération courte de quelques heures. Pressurage des grappes de raisin. Le moût ainsi obtenu est débourbé avant la fermentation alcoolique. Cette dernière se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines.



CÉPAGES
Merlot 100%



ACCORDS GOURMANDS
A servir entre 10 et 12°C à l'apéritif, sur des poissons ou un dessert fruité.



DÉGUSTATION
Robe rose pâle. Nez très aromatique de petits fruits rouge frais. Bouche vive et aromatique. Vin fruité, élégant, équilibré porté par une belle fraîcheur.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.