

JULIEN DE SAVIGNAC

Bergerac Rosé aoc 2010

(rosé)



Situation :

Ce vin est issu à 100% de parcelles sélectionnées de terroir à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Sauvignon

Vinification :

Après une macération courte de 8 heures pour les cabernet et de 12h pour les merlot et un écoulage, on obtient un jus limpide qui sera fermenté à basse température.

Potentiel de vieillissement : c'est un vin très frais, à boire dans les deux ans pour garder toute sa vivacité.

Note de Dégustation :

La couleur est soutenue, d'un rose profond, grenadine...

Les premiers arômes évoquent immédiatement une corbeille de fruits mûrs : blancs (pêche), rouges (groseille), exotiques (ananas).

La bouche et le fruit se mêlant au corps se présentent tout en douceur ; et se prolongent par une finale longue et fraîche pour le plaisir du palais...

Distinctions :

Guide Hachette des Vins 2012 - Cité

