



ROSÉ  
DE  
CHAMBRUN

Millésime 2019



TAV : 12.59%

AT : 3.66

Sucres résiduels : 0.8

**Crée en 2019** sur une très belle parcelle de Cabernet Franc du Château de Chambrun. Avec cette cuvée, nous voulons présenter ce célèbre terroir de vin rouge sous une autre forme dans un **flacon élégant et sensuel**.

Ce Rosé très « **pâle** » ne présente **aucune sucrosité**. Il doit sa très **riche palette aromatique** à un cépage qui excelle sur nos terroirs de Chambrun : le **Cabernet Franc**.

#### ASSEMBLAGE

**100% Cabernet Franc**

#### TERROIR

Surface: **0.9 hectares**

Sol: Argilo sableux.

En surface : graves

Densité de plantation: 6500 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 32ans

#### MODE DE CULTURE

Maîtrise de l'enherbement,

Travail des sols en 4 façons: chausage - déchausage

Agriculture Biologique en conversion

#### VINIFICATION

Vendanges manuelles le 9 Septembre à 6h00

Table de tri manuel avec system AIRFLOW

Pressurage direct en pressoir pneumatique, inerté par CO2 pour préserver le fruit

Vinification en cuves bétons italiennes thermo régulées.

Elevage en cuve pendant 4 mois

Mise en bouteille : 30 Janvier 2020

#### NOTES DE DEGUSTATION

Arômes francs de fraise et de framboise mise en valeur par une belle acidité naturelle et mesurée.

En bouche, les arômes de fruits rouges frais sont marqués et équilibré sans excès.

#### Vignobles Moncets & Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33

Julien.noel@chambrun.fr - +33 (0)6 85 33 24 14

www.moncets-chambrun.com

