



ROSÉ
DE
CHAMBRUN

Millésime 2020



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: **1.9 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 depuis 2017

VINIFICATION

Vendanges manuelles le 11 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 : 1 mars 2021

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de pêche et de fruits exotiques mis 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

