



ROSÉ
DE
CHAMBRUN

Millésime 2022



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**.

A partir du millésime 2021, le rosé de Chambrun est certifié en **Agriculture biologique**.

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 via engrais vert

Travail des sols en 4 façons: chausage - déchausage

Agriculture Biologique

VINIFICATION

Vendanges manuelles le 2 Septembre à 6h00

Table de tri manuelle avec **ystème densimétrique**

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 : 28 février 2023

NOTES DE DEGUSTATION

Arômes de nectarine et de pêche mis en valeur par une belle acidité naturelle et mesurée. En bouche, les arômes de « bonbon Arlequin », de fruits rouges frais sont marqués et équilibrés.

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

