



ROSÉ  
DE  
CHAMBRUN

Millésime 2024



**Créé 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 15 ans

### MODE DE CULTURE

Gestion des sols via couverts végétaux permanents

Travail des sols en 4 façons: chausage - déchausage

**Agriculture Biologique**

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques le 10 Septembre à 7h00 du matin

Table de tri manuelle avec **système 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 2025

### 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 - [www.moncets-chambrun.com](http://www.moncets-chambrun.com)

