



DOMAINES DE MONCETS

Artisans de la biodiversité

ROSÉ DE CHAMBRUN



FICHE TECHNIQUE

2025

APPELLATION	Bordeaux Rosé
COMMUNE	Néac
SUPERFICIE	1,9 ha
EXPOSITION	Continuité du plateau de Pomerol, 40 mètres d'altitude
NATURE DES SOLS	Argilo sableux avec graves en surface
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 pieds / ha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	15 ans
CONDUITE DU VIGNOBLE	Certifié Agriculture Biologique, semis de couverts végétaux sélectionnés (céréales, légumineuses et crucifères) et travaux de sols mécaniques
TAILLE	Guyot double et simple
ASSEMBLAGE	100% Cabernet Franc
DEGRÉ D'ALCOOL	12,5%
PÉRIODE DE VENDANGES	le 1 septembre 2025
MODE DE VENDANGE	Vendanges mécaniques
RENDEMENT MOYEN	35 hl/ha
VINIFICATION	Pressurage direct en pressoir pneumatique, inerté par CO ₂ pour préserver le fruit.
CUVES	Vinification sans soufre. en cuves béton Italiennes thermorégulées, sans époxy
ÉLEVAGE	Sur lies, en cuve, pendant 4 mois
DATE DE MISE EN BOUTEILLE	le 4 février 2026
PRODUCTION (VOLUME)	12 000 bouteilles
CENOLOGUE-CONSEIL	Thomas Duclos - Laboratoire Oenoteam
NOTES DE DÉGUSTATION	Ce rosé séduit par son style parfaitement sec. Il exprime toute la richesse aromatique du Cabernet Franc à travers de délicates notes de nectarine et de pêche, relevées par une acidité naturelle aussi juste que mesurée. La bouche révèle des nuances de bonbon Arlequin et de fruits rouges frais, portées par une matière équilibrée et harmonieuse.



Les Domaines de Moncets

Chemin de Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - contact@domaines-moncets.com - www.domaines-moncets.com