



Château du Taillan 'Le Rosé du Taillan' Bordeaux Rosé 2015

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Il vient compléter la gamme du Château du Taillan. On le consomme dans l'année car sa qualité première est son fruité et sa fraîcheur. C'est un vin facile à boire et à ouvrir en toutes circonstances. Le rosé du Taillan représente une toute petite partie de la récolte du vignoble à savoir moins de 10%, mais c'est un produit que nos clients fidèles nous réclament l'été. Un vin très agréable à l'apéritif.

TERROIR

28 hectares conduits selon les méthodes traditionnelles du Médoc avec un enherbement dans le rang permettant une concurrence hydrique et azotée de la vigne. Une protection raisonnée avec une certification de Haute Valeur Environnementale de niveau 3, mais surtout réfléchi du vignoble en fonction de la pression des maladies et des aléas climatiques. Des travaux en verts minutieux dans des vignes âgées de 35 ans en moyenne.

VINIFICATION

Le Rosé du Taillan est vinifié par "saignée". Ce qui signifie que l'on retire du jus dès le remplissage de la cuve. Cela se fait en général au bout de 6h. On vinifie ensuite ce Rosé comme un vin blanc, c'est-à-dire à 18°C pour conserver le maximum de fruité au vin.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 50%, Merlot 50%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 7000

DÉGUSTATION

Le Rosé du Taillan arbore une robe à la teinte rose claire. Sa qualité vient de son fruité. Ce vin se veut très aromatique avec des notes bonbon anglais et de fraises. On l'aimera pour sa rondeur mais aussi sa fraîcheur en bouche.

