

Fiche technique

CHATEAU LA ROSE PIPEAU

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : VIN ROUGE

Appellation : AOC FRONSAC

Situation : LA RIVIERE, à l'ouest du village de Saint-Emilion

Variétés : 80% Merlot / 20 % Cabernet Franc

Sol : ARGILO - CALCAIRE

Vignoble : 4.75 ha

Vinification: La récolte est vinifiée en cuves ciment, macération pelliculaire durant 2 semaines avec 2 remontages journalier, puis immersion, Pressurage et élevage en cuve béton de 12 à 15 mois.

Production : 7 000 à 10 000 bouteilles par an

Volume : 750 ml

c'est un vin souple ,plénitude aromatique de fruits rouges aux tanins doux, parfait pour l'apéritif

Il doit être servi à une température de 18 degrés C, accompagne parfaitement les Charcuteries, Viandes rouges grillades, et fromages

