



C.B.A Ltd
Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauritius.com



BORDEAUX

Château La Rose Saint-Bonnet

A.O.C Médoc
2017

Château La Rose Saint-Bonnet est une Appellation d'Origine Contrôlée, située sur le village de Saint Christoly en Médoc, il est produit sur un sol graveleux et un sous-sol calcaire.

Drainé par des rivières souterraines naturelles, le vignoble familial bordelais s'étend sur une surface de 29 hectares.



ASSEMBLAGE :

40% Merlot, 60% Cabernet-Sauvignon.



VINIFICATION :

Macération d'environ 3 semaines en cuves inox.

Pressage pneumatique.

Macération à chaud, afin d'obtenir un maximum d'arômes de fruits et de délicatesse.

ALCOOL : 13% Vol.

ORIGINE : Saint Christoly. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16°C - 17°C.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.



DEGUSTATION :

Grenat très foncé, la robe est brillante.

Les senteurs de fruits rouges mûrs, ont une belle intensité.

Après une attaque vive où l'on retrouve le résultat, la bouche se développe sur des tanins bien intégrés laissant une impression d'équilibre.



ACCORDS METS/VIN :

Ce vins rouge est complexes, intenses, surprenant.

Appréciable sur toutes les viandes rouges et viandes blanches grillées, les fromages de caractère.

VIELLISSEMENT : Entre 5 et 8 ans.

CERTIFICATION : HVE - HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Vignobles Jaubert
Depuis 1789



+33 612 81 18 00