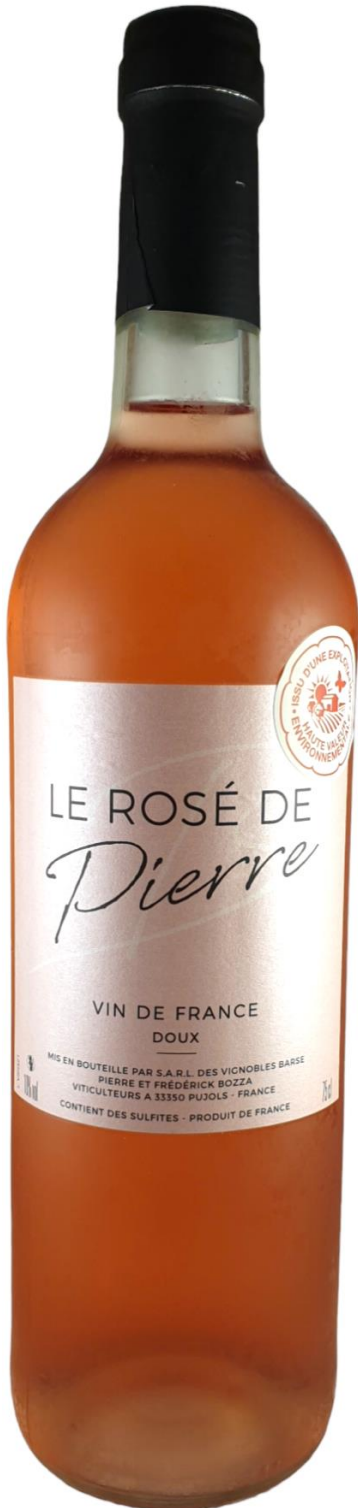


ROSE DE PIERRE

Vin de France



L'Histoire

Il y a maintenant plus d'un demi-siècle la famille Barse est arrivée sur la commune de Pujols, avec pour objectif de poursuivre la production de vins au Château Fourreau. Aujourd'hui la troisième et quatrième génération continue avec passion l'activité familiale.

Le Terroir :

Le vignoble est implanté en bout d'un coteau argilo-calcaire et silex.

La culture

Le vignoble est cultivé en lutte raisonnée Certifié Haute Valeur Environnementale

La vinification

Notre rosé un rosé de saigné issu à 100% de Cabernet Franc. Après la récolte, le jus va macérer avec les pellicules pendant 24H environ pour obtenir une belle couleur rose. Ce jus est mis au froid pendant une journée pour le faire clarifier. Une fois la clarification faite le jus macère à froid pendant 4-5 jours, puis nous lançons la fermentation. Elle se déroulera à froid durant 30 jours environ avant de la stopper pour garder une certaine quantité de sucre dans le vin. La fermentation à froid permet de préserver couleur et arômes.

La dégustation

Robe rose vif. Nez marqué par des arômes de fruits frais, framboise, frais. En bouche l'équilibre sucre-acidité permet d'avoir un vin à la fois très aromatique et onctueux avec des arômes qui persistent en bouche. C'est un vin qui se déguste bien frais.

Cuvée de 2000 bouteilles.

Tous nos vins sont conditionnés et habillés par nos soins.



Frédéric et Pierre Bozza

Artisans vignerons

TEL : 06 78 82 18 65 et 06 72 96 59 91

SARL des Vignobles Barse

Château Fourreau, 33350 Pujols

EMAIL : contact@chateau-fourreau.com



www.vin-chateaufourreau.com

Château Fourreau

