

FICHE TECHNIQUE

LA JALOUSIE

BORDEAUX ROSÉ

2023

Frais, fruité, élégant



Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 4500 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 30 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes et travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeillage et vendanges vertes.

Vendanges manuelles



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

Vinification : Les raisins sont sélectionnés sur leur potentiel aromatique par dégustation de baies. Après éraflage, ils sont délicatement pressés dans un pressoir pneumatique et sous gaz inerte. Les fermentations ont lieu en cuves inox à basse température (18-20°C).

Assemblage :

64 % de Cabernet Sauvignon

36 % de Cabernet Franc

Degré : 12.5% vol

Élevage : En cuves inox, sur lies fines à l'abri de l'oxydation.

Notes de dégustation : Belle robe rose pâle, nez floral avec des notes de fraise. Bouche fraîche, harmonieuse, d'une belle intensité.

À déguster en apéritif, sur des salades, des poissons ou des fruits de saison.

Se consomme frais, idéalement à 11°C.