

Bordeaux Rosé LE ROSÉ DU COURLAT

Rosévin - fra BORDEAUX

TØR


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Le Rosé du Courlat er vellykket!"
HOMME DELUXE
- "Château du Courlat er et af syv top-vingodser i Lussac-Saint-Émilion ... og Lussac er tilmed en sand skattekiste for gode køb!"
**Robert Parker,
BORDEAUX**

**En intens laks-lyserød farve.
I næsen afsløres først
lidt ristede vanille- og brioche-noter.
Efter glasset slynges
udvælder en stor friskhed
med komplekse aromaer af engelsk
kandis, røde frugter (hindbær)
og gule (fersken og abrikos).
Eftersmagen er rund, lækker
og giver en øjeblikkelig fornøjelse.**

Cabernet Franc (100%)
- lagret på nye egefade (65%) og tanke (35%)

Vingods på 23 ha med 17 ha vinmarker beliggende i det nordøstlige Lussac-Saint-Émilion tilhørende Bourotte-familien fra vinhuset Jean-Baptiste Audy.

Jordbunden består af kalkholdig lerjord, Blot 1 ha er sat af til denne rosé. Vinstokkene er gennemsnitligt 25 år gamle.

Høsten foregår maskinelt med efterfølgende sortering af druerne. Druerne presses i horisontal pneumatisk presse under kvælstof for beskyttelse mod iltning.

Den alkoholiske gæring sker ved lav temperatur på 17 °C. Lagring på bæremen i 3 måneder med omrøring 3 gange dagligt for vinene på fade.

Le Rosé du Courlat er en nyskabelse gennem de senere år - og allerede en succes!
Produktionen er på blot 2.800 flasker og 150 magnum årligt.

✓ Denne meget komplekse rosé vil smukt ledsage lette måltider (tapas, vegetabiliske kager og grillede grøntsager), hovedretter som kød eller fisk tartare, tærter, carpaccios og grillet kød eller en dessert (frugtterne eller salat)

✓ Bedst fra 1 til 5 år efter høst

✓ Nydes ved 8-10 °C

