

CHATEAU NARDIQUE LA GRAVIÈRE

B O R D E A U X R O S É

FICHE TECHNIQUE
MILLÉSIME 2025

LE MOT DU VIGNERON

« LE MILLÉSIME 2025 A ÉTÉ UNE ANNÉE PARTICULIÈRE DANS LE BORDELAIS AVEC UNE PÉRIODE ESTIVALE CANICULAIRE MAIS AVEC DES NUITS RELATIVEMENT FRAICHES IDÉALES POUR LA PRÉSERVATION DES ARÔMES PRIMAIRES DE NOS RAISINS

LA SÉCHERESSE A EU UN IMPACT RÉEL SUR LES RENDEMENTS DIVISÉS DE MOITIÉS NÉANMOINS LA QUALITÉ EST BIEN AU RENDEZ-VOUS ! DÉCOUVREZ NOTRE ROSÉ DE BORDEAUX 2025 À LA COULEUR PÂLE !

CE ROSÉ DISPOSE D'UNE ROBE PÂLE AUX REFLETS SAUMONÉS ET AU NEZ FRAIS AUX NOTES DE FRUITS ROUGES SUIVI D'UNE POINTE FLORAL SANS AGRESSIVITÉ. LA BOUCHE RONDE ET GOURMANDE. LA FINALE LONGUE. UN VIN PLAISIR ! »

ASSEMBLAGE

50% CABERNET FRANC
50% MERLOT

LES ACCORDS METS/VIN

APÉRITIF, ASSIETTE DE CHARCUTERIE, VIANDE BLANCHE, GRILLADES ET FROMAGES.

CONDUITE DU VIGNOBLE

ISSU D'UNE SÉLECTION DE NOS PLUS FRAICHES PARCELLES DE RAISINS ROUGES, NOTRE VITICULTURE VISE À RESPECTER NOTRE ENVIRONNEMENT. HVE3 - L'ENHERBEMENT EST NATUREL ET NOUS TRAVAILLONS LES CAVAILLONS DU SOUS-RANG MÉCANIQUEMENT AFIN DE MAÎTRISER LES ADVENTICES

DENSITÉ MOYENNE

4500 PIEDS PAR HECTARE

TECHNIQUE DE VINIFICATION

ERAFLAGE ET FOULAGE DU RAISIN AVANT LA MISE EN CUVE. PRESSURAGE DIRECT À FROID EN PRESSEUR PNEUMATIQUE. FERMENTATION À BASSE TEMPÉRATURE (17°C). ERAFLAGE ET FOULAGE DU RAISIN AVANT LA MISE EN CUVE. PRESSURAGE DIRECT À FROID EN PRESSEUR. ELEVAGE SUR LIES FINES JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLE. ASSEMBLAGE FINAL AVANT MISE EN BOUTEILLE

NATURE DES SOLS

BOULBÈNE
ARGILO GRAVELEUX

RÉCOLTE

LA RÉCOLTE EST MÉCANIQUE AVEC UN TRI INTÉGRÉ SUR NOTRE MACHINE À VENDANGER. LA RÉCOLTE S'EFFECTUE À TEMPÉRATURE FRAICHES TÔT LE MATIN AFIN DE PRÉSERVER L'INTÉGRITÉ DES ARÔMES DU RAISIN.

AUTRES INFORMATIONS

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% VOL
DÉGUSTATION OPTIMALE : 12°C
A CONSOMMER DANS L'ANNÉE

