



CHÂTEAU ROUSSEAU PALLARD

Mise propriété

2020

Origine : AOP Côtes du Marmandais France

Cépage(s) : Abouriou - Merlot

TERROIR :

Niché au cœur des coteaux du Sud-Ouest, les parcelles surplombent de part et d'autre la Garonne et sont cultivées dans un parfait respect de l'environnement.

L'objectif de qualité est la priorité au Domaine de la famille Simonet, la conduite du vignoble est rigoureuse (labours fréquents, taille sévère, palissage - minutieux...), toutes nos parcelles sont en agriculture **HVE certifiée**.

VINIFICATION :

Les raisins sains, mûrs et concentrés, sont cueillis tôt le matin et triés à la main, travail nécessaire pour donner naissance à des vins fins, fruités et élégants.

A la fermentation alcoolique, suit une période de macération de plus de 20 jours afin d'optimiser l'extraction des tanins, couleurs et arômes

Un élevage en cuve sur lies fines permet d'accroître la complexité en bouche.

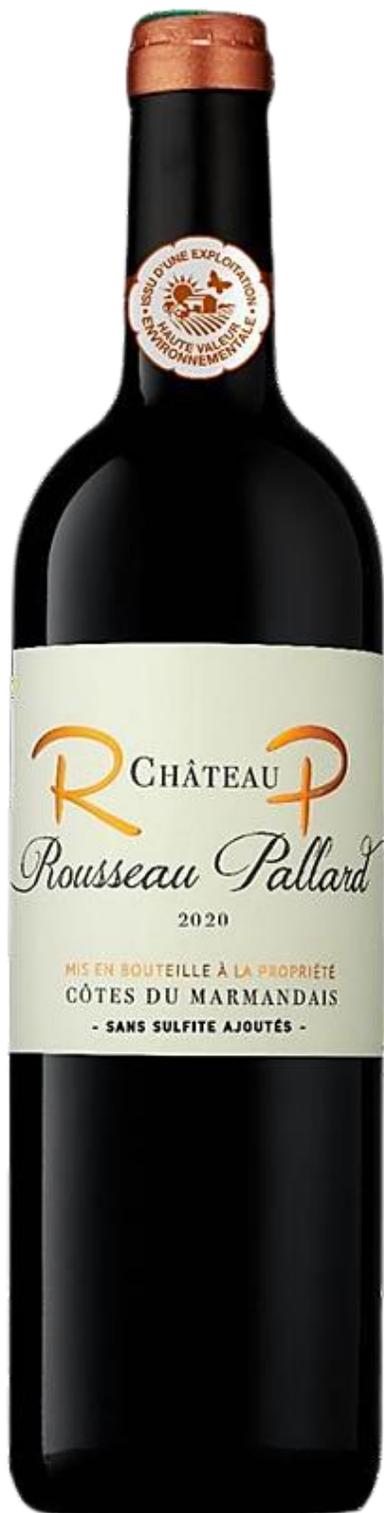
NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une robe pourpre soutenue tirant sur le noir.

Nez : Un nez intense où se déploient des arômes de cassis, framboise, fraise des bois.

Bouche : La bouche développe à l'attaque des arômes fruités et d'épices, c'est un vin gourmand et suave qui offre une belle rondeur. A ne pas rater !

Coup de coeur : avec les grillades, planches de charcuterie, viande en sauce ou un civet, Une belle cuvée bien structurée !



PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be