



BERGERAC ROSÉ

APPELLATION : AOC Bergerac Rosé

MILLÉSIME : 2023

CÉPAGES : Merlot 34 %, Cabernet Sauvignon et Franc 66 %

VINIFICATION : Travail traditionnel à la vigne et vinification par saignée et basse température.

TERROIR : Coteaux Sud de Monbazillac à dominante calcaire.

DÉGUSTATION : Nez de cassis avec une bouche ample et onctueuse. Vin d'été à boire très frais avec des brochettes.

CONSERVATION : Vin à déguster rapidement.

RÉCOMPENSES : Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants de France 2023.

CONTENANCE : 75 cl



EARL CHÂTEAU LA RAYRE

Vincent VESSELLE

200 Allée de La Rayre - F-24560 COLOMBIER

Tél. : 05 53 58 32 17 - 06 32 23 81 74

Email : vincent.vesselle@orange.fr

Web : <https://chateau-la-rayre.com>