

CHÂTEAU BERTRAND

Tél. 04 68 41 48 26 - Fax. 04 68 32 22 43
11200 St-André de Roquelongue
www.rogerbertrand.fr

Fiche technique AOC Corbières Rosé

Dénomination des vins : Château Bertrand – AOC Corbières Rosé

Millésime : 2006

Couleur : Rosé

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah et Mourvèdre

Culture Raisonnée

Sol : Argilo-calcaire & Grès ferrugineux

Vendange : Cueillette et Tri manuels

Type de vinification : 50% Saignée

50% pressurage direct après macération pelliculaire de 6 heures
Fermentation à basse température.

Élevage : Cuve Inox

Durée de conservation : 5 ans

Bouteille : Bordeaux Tradition 75 cl

Bouchon : 44 X 24

Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille au domaine.

Dégustation : Robe saumon, très lumineuse légèrement soutenue.

Arômes de fruits rouges.

Son attaque gouleyante avec une belle longueur en bouche en font un vin facile à boire.

Température de service : 12° à 14°

Alliance gastronomique : salades composées, charcuteries, grillades, poissons...

Oenologue : Damien Kalanquin (Laboratoire Dubernet)

