

# Château Boutin

« *Rosé Boutin* »

---



## APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

## FORMAT

75 cl

## CÉPAGES

50% Merlot Noir  
50% Cabernet Franc

## LABELS

Depuis 2011 et 2020

## SITUATION

100% coteaux exposition sud sur  
la commune de Saint-Mariens.



## PRODUCTION

Environ 5.000 bouteilles.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Pressurage. Fermentation à basse température. Élevage sur lies en cuves durant trois mois environ avec bâtonnage.

## DÉGUSTATION

Couleur brillante, une belle teinte pétale de rose. Bouquet possédant des arômes de groseille avec une bonne structure séduisante. Goût racé par sa fraîcheur, laisse en bouche des arômes fruités, souple et gouleyant.

## CONSOMMATION

Servir frais, entre 7 et 8°C.

Ce vin demande à être dégusté plutôt jeune de 1 à 3 ans.

## RECOMMANDATION

Ce vin peut être consommé en apéritif ou bien accompagné de poisson, paella, pizza, grillades.