

# CHÂTEAU BOUTIN

## ROSÉ TERRIER

A.O.C Bordeaux Rosé

---

50% Merlot Noir  
50% Cabernet Franc

### Vinification et 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.

### Commentaires de 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 et sa minéralité.

### Recommandation

Servir frais, entre 7 et 8°C. Ce vin peut être consommé en apéritif ou bien accompagné de poisson, paella, pizza, grillades.

---

**Type de sol :** Argilo-calcaire

**Situation :** 100% coteaux exposition sud

**Potentiel de garde :** 1 à 3 ans

**Quantité produites :** 5 000 bouteilles

**Formats :** 75cl

**Labels :** Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENÉCHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com