



CHÂTEAU LA ROSE VIDEAU

Bordeaux Supérieur

En l'absence de bois, ce sont les tanins du raisin qui définissent les contours et la structure avenante de ce vin au fruité frais et intense.

Unwooded, it is the grape's tannins that define the contours and the pleasant structure of this wine with fresh and intense fruitiness.

APPELLATION Bordeaux Supérieur	APPELLATION Bordeaux Supérieur	
SUPERFICIE DU VIGNOBLE 11ha	VINEYARD SIZE 11ha	
SOL Graves sableuses et boulbène	SOIL Sandy gravel and boulbène	
ENCEPAGEMENT Rouge: 100% Merlot	GRAPE VARIETIES Rouge : 100% Merlot	
AGE MOYEN DU VIGNOBLE Rouge : 20ans	AVERAGE AGE OF THE VINEYARD Rouge : 20years	
CONDUITE DU VIGNOBLE Culture raisonnée	VINEYARD MANAGEMENT Sustainable farming	
VINIFICATION Vendanges mécanique - Vinification en cuve inox - Macération à froid pendant 5 jours (6/8 degrés) puis fermentation thermorégulée pendant 10 jours. Elevage en cuve	VINIFICATION Mechanically harvested - Vinification in t° controlled stainless-steel vats Cold maceration (6/8 degrees) during 5 days and then t° controlled fermentation during 10 days. Aging in stainless-steels vats	
PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE Rouge : 25 000 bouteilles	AVERAGE ANNUAL PRODUCTION Red : 25 000 bottles	
ACCORDS METS-VIN Viande rouge, charcuterie, fromages (camembert, brie, coulommiers)	FOOD PAIRING Meat, cold meat (charcuterie) Cheeses (camembert, brie, coulommiers)	