

Cuvée Peller Laroque - Rosé

Région : Gironde, France

Composition variétale : Malbec & Cabernet

Appellation : AOC Bordeaux Rosé

Aspect : Brillant et saumoné.

En bouche : Corsée avec des arômes de fruits rouges discrets et gourmands, framboise, fraise et groseille. Fin de bouche sensuelle, éclatante et festive.

Détails techniques

- **Alcool :** 11,5% ABV

- **Elevage en cuve :** 5 mois en cuve inox et reste 1 mois en bouteilles avant d'être vendu.

Type de sol : Principalement argileux apportant fraîcheur et souplesse.

Récolte : Vendange mécanique à maturité jeune en début septembre.

Processus de vinification : Pressurage direct. Stabilisation à basse température (6°C). Fermentation maîtrisée par de la thermorégulation (entre 16 et 18°C).



Château Peller Laroque EARL Rousselon et Fils

97 route des Côteaux, lieu-dit Bonneval 33410 Laroque, près de BORDEAUX Gironde, FRANCE

Phone : +33(0)5 56 62 60 16 +33(0)6 19 83 19 56 +33(0)6 20 78 76 13

E-mail : contact@peller-laroque.fr

www.peller-laroque.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.