

Château Le Tros

Appellation Bordeaux rosé



Propriétaire : GFA Château le Tros - Vignobles JABOUIN & FILS
Gérant : Mathieu JABOUIN
Œnologue : Laure VATIN



Ingrédients et Nutrition



E (100 ml) : 306 kJ / 74 kcal



LE VIGNOBLE

Appellation : AOC Bordeaux Rosé

Cépages : Merlot - Cabernet Franc

LA DEGUSTATION

TEMPERATURE DE SERVICE : 10° et 12°

TEMPS DE GARDE : 1 à 2 ans

La robe est rose pâle brillante, avec de légers reflets saumon.

Au nez, le vin est expressif, marqué par le fruit, la pêche de vigne domine suivi par des notes de fruits rouges croquants comme la fraise puis des notes de bonbon anglais, évoquant la gourmandise. Une touche florale et d'agrumes avec le pamplemousse apporte de la fraîcheur à l'ensemble.

En bouche, l'attaque est souple, vive, une fois encore sur la pêche de vigne et des notes acidulées. On retrouve des arômes de grenade avec une finale légèrement sur la guimauve, qui donne un côté tendre et agréable.



Idéal à l'apéritif ou avec du poisson



, et une salade ou tarte aux légumes d'été

