



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



BERGERAC ROSÉ BOISÉ AOC

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rosé légèrement gris

Type de Sol : Argilo-limoneux et boulbènes

Cépages : Merlot

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle avec fermentation lente et contrôle des températures.

Élevage : passage en barrique de chêne durant 2 mois.

Degré alcoolique : 13% vol.

Sucre résiduel : 8 g / litre

Âge des vignes : 20 ans

Notes : «Le passage en barrique de chêne lui confère des notes grillées et fumées qui le rendent surprenant et savoureux.»



PRODUIT DE FRANCE
CHATEAU DE
La Lambertie
BERGERAC
APPELLATION BERGERAC CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR E.A.R.L. LA LAMBERTIE YVAN & JEAN-MARC KACKI
VIGNERONS À VIGNEAUX - BORDEAUX - FRANCE
ET PINEUILH - GIRONDE - FRANCE
CONTIENT DES SULFITES

RECOMMANDATION DE SERVICE

Servir bien frais, à une température idéale de 8 à 10 degrés.

ACCORD METS & VINS

Bel apéritif et parfait sur les viandes blanches et les fromages à pâte molle.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 ans.

