



CHATEAU DE LA LAMBERTIE



ROSÉ VIN DE FRANCE

Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rosé légèrement tuilé

Type de Sol : Argilo-Calcaire

Cépages : Cabernet franc

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Fermentation lente avec contrôle des températures, afin de conserver tous les arômes.

Degré alcoolique : 13% vol.

Sucre résiduel : 4 à 5 g/ litre.

Âge des vignes : 15 et 20 ans

Notes : «Apéritif très fruité, très rond et soyeux. Ce rosé peut être consommé en toutes circonstances (apéritif, entrée, repas, dessert).»



RECOMMANDATION DE SERVICE

Servir bien frais, à une température de 7 à 12 degrés.

ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagne parfaitement les grillades et les viandes blanches.

DURÉE DE GARDE

2 ans.

EARL DE LA LAMBERTIE - 1, La Lambertie - 33220 PINEUILH - FRANCE

Yvan et Jean Marc KACKI propriétaires récoltants

Tél. 05 57 46 39 63 ☎ 06 08 17 44 66

www.chateaulalambertie.com ☎ contact@chateaulalambertie.com

