



CHATEAU DE LA LAMBERTIE

BERGERAC ROSÉ AOC



Certification : HVE - Terra Vitis

Couleur : Rosé

Type de Sol : Argilo-limoneux et Boulbènes

Cépages : Merlot

Rendement : 40-45 hl/ha

Vinification : Traditionnelle avec fermentation lente et contrôle des températures.

Degré alcoolique : 13% vol.

Sucre résiduel : 8 g / litre

Âge des vignes : 20 ans

Notes : «Très fruité (groseille, framboise), sa petite pointe de sucre en fait un vin très rond qui conserve parfaitement ses arômes.»



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 MONTFARCON - BORDEAUX - FRANCE
ET PINEUILH - GIRONDE - FRANCE
CONTIENT DES SULFITES

RECOMMANDATION DE SERVICE

Servir bien frais, à une température idéale de 8 à 12 degrés.

ACCORD METS & VINS

Idéal pour les apéritifs et les grillades au barbecue.

DURÉE DE GARDE

2 à 3 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



Année 2023

