

Cap - Castera

ROSÉ

2023

BORDEAUX



INFORMATIONS TECHNIQUES

Vendanges le 12 et le 13 septembre

Terroir argilo-calcaire

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

13% vol

VENDANGES ET VINIFICATION

Les raisins sont récoltés au petit matin afin d'obtenir la meilleure fraîcheur, une composante essentielle pour cette cuvée Anthoinette, Cap-Castera Rosé.

On ne recherche pas à obtenir une couleur soutenue, au contraire. Les raisins sont pressés avec douceur avant d'être envoyés 24 heures en cuve inox pour un débourbage à froid.

Les fermentations s'effectuent elles aussi à faible température de maximum 19°C, afin de conserver les arômes frais et fruités des raisins.

À LA DÉGUSTATION

Robe pétale de rose aux éclats lumineux.

Un nez agréable et frais de zestes d'agrumes, citron et orange sanguine ainsi que des notes de framboise et fraise des bois.

La bouche est dynamique avec une texture acidulée, très fruitée (framboise, fraise des bois), un vrai bonbon !