

VIGNOBLES
BAYLE-CARREAU
GRAND VIN DE BORDEAUX



Domaine de Fombertou

Bordeaux Rosé



NOTES DE DÉGUSTATION

Le Domaine de Fombertou Rosé Sec allie toutes les subtilités de l'expression du terroir à celles des techniques modernes de fermentation.

Élaboré avec du Cabernet Franc en macération pelliculaire et du Merlot de pressée, il exprime toute la palette aromatique de fruits des bois du Cabernet Franc associé à le de Merlot.

NOTRE AVIS CULINAIRE

Consommé bien frais, il s'accorde parfaitement tant à l'apéritif que sur tous types d'entrées et de plats.

Appellation	Bordeaux Rosé
Superficie / Densité	3 ha 70
Nature du sol	Argilo-calcaire sur sous-sol silico-calcaire
Production / Rendement	200 hectolitres en moyenne / 55 hectolitres par hectare
Encépagement	<ul style="list-style-type: none">• 50 % : Cabernet Franc• 50 % : Merlot
Vinification	Macération pelliculaire, pressurage, débouillage à 10°C, fermentation thermorégulée à froid.
Élevage	5 mois en cuves
Distribution	<ul style="list-style-type: none">• 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie• 15 % négoce bordelais• 5% export

