

Château MONCONSEIL GAZIN



Mon Rosé

Encépagement

Cabernet Franc (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Terroir

A Plassac, un des meilleurs microclimats de la Haute Gironde; coteau argilo-calcaire sur sous-sol pierreux, donnant un excellent drainage et des racines profondes ; pentes orientées Sud / Sud-ouest, assurant une maturité optimale.

Densité, rendement

4,500 pieds / ha ; 50 hl /ha.

Viticulture

Premier domaine certifié **TERRA VITIS** à Blaye: vignes travaillées selon la charte d'agriculture raisonnée pour la mise en valeur et la protection du terroir ; pas d'engrais chimique - amendements organiques seulement ; ébourgeonnage ; effeuillage ; éclaircissage si nécessaire; recherche de la maturité optimale.

Vinification

Eraflage total; pressurage direct par pression pneumatique ; débouillage. Fermentation à basse température (14°-19°) pendant trois semaines.

Elevage

Mise en bouteille au Château.

Dégustation

Arome intense à dominante fruitée et florale, volume et fraîcheur en bouche. Servir bien frais à 8-10°C. En apéritif, ou avec des grillades, plancha ou cuisine asiatique. A boire au plus tard dans les 2 ans à venir.

A propos...

L'étiquette est issue d'un croquis offert par le célèbre dessinateur humoriste GUS (1911-1997) en remerciement pour son séjour au château en 1989. Nous lui rendons hommage à travers « Mon Rosé » ainsi qu'à tous les adeptes du « farniente », d'un certain art de vivre et autres petits plaisirs d'été.



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Vignobles Michel Baudet

15 route de Compostelle, 33390 PLASSAC – France

Tel : 00 33 (0)5 57 42 16 63 www.monconseilgazin.com email : chateau@monconseilgazin.com

Château MONCONSEIL GAZIN



Mon Rosé

Encépagement

Merlot (100 %)

Terroir

A Plassac, un des meilleurs microclimats de la Haute Gironde; coteau argilo-calcaire sur sous-sol pierreux, donnant un excellent drainage et des racines profondes ; pentes orientées Sud / Sud-ouest, assurant une maturité optimale.

Viticulture

Premier domaine certifié **TERRA VITIS** à Blaye: vignes travaillées selon la charte **d'agriculture raisonnée** pour la mise en valeur et la protection du terroir ; **pas d'engrais chimique** - amendements organiques seulement ; ébourgeonnage ; effeuillage ; recherche de la maturité optimale.

Vinification

Eraflage total; pressurage direct par pression pneumatique ; débouillage. Fermentation à basse température (14°-19°) pendant trois semaines.
Arrêt de la fermentation par le froid avant que tous les sucres du jus de raisin soient transformés afin de garder une légère sucrosité : environ 15 à 20 grs par litre (4 fois moins qu'un blanc liquoreux) d'où son nom de **Rosé DEMI SEC** : pas complètement sec.
Mise en bouteille au Château

Dégustation

Arome intense à dominante fruitée et florale, volume et fraîcheur en bouche. Servir bien frais à 8-10°C. En apéritif, avec des grillades, brochettes, assiette de charcuterie, cuisine asiatique ou à la plancha. S'appréciera également avec un dessert.

A propos...

L'étiquette est issue d'un croquis offert par le célèbre dessinateur humoriste GUS (1911-1997) en remerciement pour son séjour au château en 1989. Nous lui rendons hommage à travers « Mon Rosé » ainsi qu'à tous les adeptes du « farniente », d'un certain art de vivre et autres petits plats d'été.



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Vignobles Michel Baudet

15 route de Compostelle, 33390 PLASSAC – France

Tel : 00 33 (0)5 57 42 16 63 www.monconseilgazin.com email : chateau@monconseilgazin.com