

Marquet Rosé 2023

Bordeaux Rosé

Surface

Cuvée issue de 0,30 hectares.

Géologie

Braud et Saint Louis est situé à 15 Km au nord de Blaye. Les parcelles de vigne sont localisées sur un petit coteau argilo-calcaire exposé au sud.

Cépages

100% Merlot.

Production

3000 Bouteilles.

Vinification

Obtenu après pressurage pneumatique à faible pression de la vendange rouge, suivi d'un débourage à basse température, le moût ensemencé avec des levures sélectionnées va fermenter entre 16 et 18°C pour préserver l'intégralité de ses arômes. Un soin tout particulier est apporté afin de conserver la belle teinte vive rose naturelle du rosé.

Elevage

Au bout de quelques mois en cuves inox, la qualité du rosé est à son apogée.

Notes de dégustation

Belle teinte vive, rose pâle.

Joli nez fruité acidulé.

En bouche, la fraîcheur et la vivacité donnent un côté croquant à ce 2023.

Millésime

Après un hiver contrasté à la fois au niveau de la pluviométrie et des températures, on observe un printemps dans la normal avec un retour des orages et des chaleurs sur la fin. En été, on observe la poursuite d'une pluviométrie excédentaire et le retour des fortes chaleurs à partir de mi-août. Ces températures estivales vont rester jusqu'en octobre permettant d'obtenir une bonne maturité lors des vendanges.

Contact du producteur

SCEA Vignoble de Marquet
Lionel et Sophie MAUVILLAIN
N°20 Marquet
33820 BRAUD ET SAINT LOUIS

Mobile Lionel : 06 20 24 92 94
Mobile Sophie : 06 21 24 12 83

Visites : Nos vignes sont situées à proximité du chai. Nous contacter pour une visite.