



Production :

18 000 bouteilles.
Capsules vis uniquement

Surface :

2,25 ha

Encépagement :

40 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon
30 % Cabernet Franc

Terroir :

Argilo-graveleux à tendance acide

Densité :

5000 pieds/ha

Château Thieuley

AOC Bordeaux Rosé

Technique de Vinification :

1. Macération pelliculaire de 12 à 16 heures
2. Pressurage pneumatique sous azote inerte.
3. Débourageage et stabulation à froid
4. Fermentation alcoolique en cuves inox à 16°C.
5. Mise en bouteille rapide avec Capsules à vis.

Commentaires de dégustation :

Couleur rose bonbon, brillante. Vin de plaisir présentant des arômes à la fois fruités et floraux. La bouche est fraîche et aromatique.

2007 : 1 étoile au Guide Hachette 2009, Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine