

Château Thieuley AOC Bordeaux Rosé 2017



Mise en bouteille au château



Encépagement :

70% Cabernet Franc, 30% Merlot

Terroir : Argilo-graveleux

Densité : 6000 pieds/ha

Surface : 4 ha

Degré alcoolique : 12 %

Technique de Vinification :

Pressurage direct (sous gaz inerte), vinification en cuves inox . Elevage sur lies fines de 2 mois en cuves.

Commentaire de dégustation :

Couleur rose pâle, brillante. Le nez fin évoque les agrumes, avec des notes d'anis étoilée. A l'aération les arômes de fleurs sont intenses. En bouche, ce rosé est riche et volumineux, avec cette touche de fraîcheur qui lui apporte équilibre et élégance.

Accord Mets/Vins : apéritif, paella, poisson grillés, anchois marinées, accra de morue, salade avocat / crevette, gambas au chorizo, lasagne maison, soupe de fraise.

Millésime 2016 : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2017, Guide Bettane et Dessauve : 15/20, www.guide-hubert.fr : 16/20

Blend :

70% Cabernet Franc, 30% Merlot

Terroir : Clay and gravelous soils

Vine Density : 6000 plants/ha

Surface : 4 ha

Alcohol level : 12 %

Vinification :

Direct press under nitrogen. Alcoholic fermentation in stainless steel tank. Ageing on lies for 2 months in tanks.

Tasting Notes :

Pale pink robe. The fine nose is evocative of citrus fruit, as well as a very fresh hints of anise. On airing, the nose progresses to white flowers. Full bodied in the mouth, the sharp texture makes this rosé very elegant and long-tasting.

Food Pairing : Aperitif gazpacho, mackerel pâté or marinated anchovies, paella, grilled fish, cod fritters, a shrimp and avocado salad, prawns and chorizo, a green bean salad or a homemade lasagne, strawberry soup.

Awards on vintage 2016 : Gold Medal at the General Contest of Paris 2017, Bettane&Desseauve : 15, www.guide-hubert.fr : 16/20.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com