

PERLE ROSE

Collection Castera

2015



PRÉSENTATION

La rosée matinale, qui perle sur les baies de raisin juste avant les vendanges, a des reflets

rose. Ce spectacle n'a pas laissé insensible l'œil de nos vignerons. Ainsi est né Perle Rose du Château Castera, un rosé de Cabernet Sauvignon et de Merlot, conçu pour apporter une note de fraîcheur dans la gamme des vins du château.

Produit en petite quantité, notre rosé est issu de raisins spécialement sélectionnés pour leur côté fruité. Cette bouteille accompagnera magnifiquement votre été et sera le parfait accord avec vos salades et vos barbecues.

ASSEMBLAGE

100 % Merlot

DATES DE VENDANGES

15 Septembre - 28 Septembre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Jolie couleur saumonée, lumineuse, brillante et limpide.

Le nez révèle des arômes de pamplemousse et des notes acidulées.

En bouche, un joli volume est relevé par une fraîcheur marquée de fruits rouges (framboise) et teintée d'une pointe citronnée.

Rosé léger agréable et frais, qui s'invitera parfaitement à l'apéritif.

Sur des entrées fraîches comme les verrines, des tartes aux fruits de mer ou pourquoi pas sur un poisson gras comme le cabillaud.



SURFACE : 63 Ha

ENCÉPAGEMENT :

65 % Merlot

25 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

5 % Petit Verdot

TERROIR :

60 % argilo-calcaire

40 % graves Pyrénéennes

DENSITÉ : 7500 pieds/hectare

Château Castera

Château Castera - Rue du Bourg - 33340 Saint-Germain d'Esteuil

Tél : +33 (0)5 56 73 20 60 - Fax : +33 (0)5 56 73 20 61

Chateau@castera.fr - www.chateau-castera.com