



Le rosé de VALENTINE

BORDEAUX ROSÉ



Le rosé de Valentine est synonyme de tendresse, de petits fruits rouges croquants et de beaucoup de gourmandise. Le secret de cette délicatesse vient de son élaboration : un rosé issu des premières presses de nos meilleurs Merlot et Cabernet Sauvignon. Moderne, frais et gourmand !

AOC : Bordeaux rosé

Superficie : 0.5ha

Densité : 48hl/ha

Taille : Guyot Double

Sol : Croupes argilo-graveleuses

Age Moyen du vignoble : 40 ans

Culture : lutte raisonnée - Enherbement et travail des sols.

Assemblage : 100% cabernet sauvignon

Particularité : D'un seul tenant

Vendanges : manuelles

Rosé de pressurage, fermenté à froid. Fermentation pendant 40 jours à basse température. Elevage en cuves et batonnage sur lies.

En carton de 6

CHÂTEAU TOUR PEREY
chateau.tour.perey@orange.fr
JEAN-LUC & CÉLINE MARTEAU PROPRIÉTAIRES
TEL: 06.80.07.43.82 // 06. 71.21.44.62

www.domainetourperey.fr