BOCAGE Wines | Matthieu Bodin *artisan-vigneron*

GABBRO

Vin de France

TERROIR

Sous-sol de gabbro du Pallet. Roche magmatique d'origine volcanique, riche en minéraux comme le fer, le magnésium et le calcium. Le sol de gabbro est très bien drainé, ce qui oblige les vignes à plonger profondément leurs racines pour chercher l'eau. Cette contrainte hydrique modérée favorise une meilleure concentration des arômes dans les raisins.

PROFIL & ASSOCIATIONS

Issu du mariage entre le Cabernet franc et le Grolleau, ce rosé offre de subtils arômes de fruits rouges. Son acidité vive accompagne les tapas, salades composées et fromages frais de l'été.

ASSEMBLAGE

55% Cabernet-franc

45% Grolleau

DATES DE RECOLTE

Grolleau : 9 septembre 2023

Cabernet-franc : 23 septembre 2023

DEGRE

12% Vol.

GARDE

2 à 5 ans