

# BOCAGE

WINES

## GABBRO

VIN DE FRANCE

2  
0  
2  
3



## TERROIR & HISTOIRE

Le gabbro du Pallet est une roche magmatique d'origine volcanique, riche en minéraux tels que le fer et le magnésium. En s'altérant, il donne naissance à des sols naturellement drainants, qui limitent la vigueur de la vigne et favorisent un enracinement profond. 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.

## DATE DE RECOLTE

Grolleau : 9 septembre 2023

Cabernet franc : 23 septembre 2023

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vinifications séparées, sans souffre, en cuves souterraines (parois de grès)

Les deux cépages, élevés séparément pendant 6 mois, sont assemblés à l'issue de plusieurs sessions de dégustation, permettant d'ajuster précisément la proportion de chacun, avec un double objectif : construire une aromatique séduisante tout en préservant la fraîcheur et la tension indispensables à l'équilibre du vin.

55% Cabernet franc      45% Grolleau Noir

## DEGRE & GARDE

12% Vol.

2 à 5 ans



@bocagewines

[www.bocage-wines.com](http://www.bocage-wines.com)