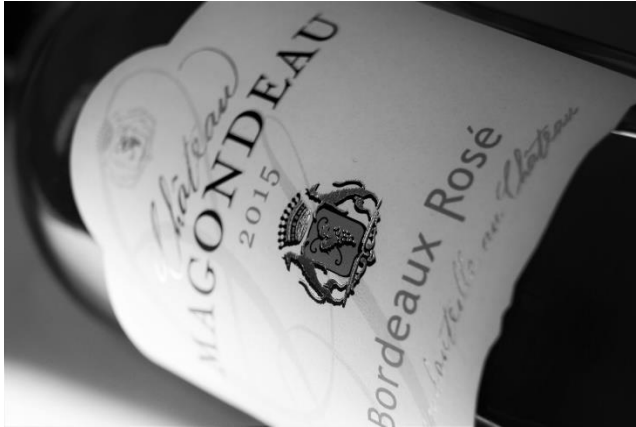


C h â t e a u

M A G O N D E A U

Propriété familiale française depuis 1933



Harmonie Fraîcheur Fruit Rondeur
Bordeaux Rosé A.O.C.
100% Merlot

Production

7 000 bouteilles par an
Sols argilo-calcaires
5 000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 15 ans

Vinification

Rosé de saignée
Période de macération : 12 à 24 Heures
Refroidissement à 6°C, puis débouillage
après 24 heures, levurage.
Température de fermentation de 16 à 20°C

Elevage

6 mois en cuves inox et ciment

Dégustation

Jolie couleur, profil clair
Arômes de fraises, groseilles
Rond en bouche avec une légère acidité
rafraîchissante en finale. Harmonieux avec
une belle longueur.

Accords mets-vin

Viandes blanches
Grillade, Charcuterie
Salades composées

14,9 /20

„Bonbonfarbenes, fast Clairet-farbenes Rosé. Im Aroma sehr jugendlich, fruchtig und frisch. Erinnert an Waldfrüchte mit einem Touch Joghurt, was ihm wiederum eine gewisse Fülle verleiht. Ein Wein, der auch im Winter noch geht.“ - Wein+Markt

85 /100

„Frische Himbeeren, schönes Volumen, süffig“ - WELT AM SONNTAG Die Favoriten

100 für jeden Anlass – Markus Del Monego

„Solo oder zum Picknick eine vergnügliche Erfrischung aus Himbeeren, Zitrusfrüchten und einer zarten Säure. Das macht Spaß, ist unkompliziert und passt zu fast jeder Gelegenheit“

3 Bacchus

„Robe saumonnée intense. Nez d’exception, aux notes de fraises écrasées et de framboise, légèrement acidulé. Bouche goûteuse en diable, à la pointe épicée, se terminant par une finale à la légère amertume intéressante, apportant profondeur et longueur. Un rosé de caractère d’une grande personnalité“ – VINO MAGAZINE

Médaille d’Argent Berliner Wein Trophy
Médaille d’Argent Concours des Vignerons Indépend.