



Cailleton Rosé 2025

Vin de France

Cépage :

- 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool :

- 13 %

Sol et Climat :

- Limono-sableux avec un climat océanique

Dégustation :

- Jolie robe "pétale de rose"
Nez de petits fruits rouges (groseille, fraise) et de bonbons anglais. Bouche gourmande fruitée et acidulée comme un bonbon. Belle persistance fruitée.

Vinification et élevage :

- Élevé 4 mois en cuve inox.

Accords mets & vin :

- A boire en apéritif entre amis, en tapas ou avec des plats asiatiques.

Potentiel de garde :

- 1 ans et plus
Le rosé est un vin de "saison"

Sucre résiduel :

- 14,1 g/L

