



- ❖ **Situation** : Le domaine, situé en appellation Cadillac Côtes de Bordeaux, comprend 66 hectares de vignes. Le vignoble admirablement exposé sud-sud-est, est planté sur des côteaux argilo-graveleux.
- ❖ **Mode de culture** : agriculture biologique
- ❖ **Certification** : ECOCERT, NOP, ISO 14001 (Système Management Environnemental); EVE Vegan
- ❖ **Encépagement** : 100 % Cabernet Sauvignon
- ❖ **Densité** : 5000 à 7000 pieds/ha
- ❖ **Vinification** : Pressurage direct de Cabernet Sauvignon, fermentation en cuverie inox thermo-régulée à basse température. Mise en bouteille précoce.
- ❖ **Production** : 5 000 bouteilles 75 cl avec capsule à vis
- ❖ **Cœnologue** : Michel Rolland
- ❖ **Dégustation** : Issu de 100% de Cabernet Sauvignon vinifié exclusivement par pressées, ce rosé 2024 a la robe très claire et révèle des arômes de framboises, de fraise et de cassis. En bouche, il est frais et développe un équilibre subtil et floral.
- ❖ **Température de service** : 12°-14° C