

LE MARCASSIN ROSE
BERGERAC ROSÉ 2024



Millésime : 2024

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Rosé

Terroir : 3 parcelles : les bébés Malbec, planté en 2019 ; Merlot Chêne plantée en 2000 et Cabernet Sauvignon plantée en 2015. Tous ces 3 sont localisé sur un plateau argilo-calcaire.

Cépages : 34 % Merlot, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Rendement par hectare : 18 hl

Dégustation : Ce vin rosé porte une couleur très pale et délicate. Le nez est plein d'arômes des bourgeons d'oranger. En bouche, le Pamplemousse est bien évident. Il finit par une belle acidité et une note intéressante de minéralité.

Vinification : En cuves inox thermorégulées ; exposition du moût aux peaux de courte macération (1 heure). Fermentation à basse température pour conserver le maximum de fruit. Filtration à charbon sur le moût pour améliorer le vin.

Elevage : En inox

Travail du sol : Vin biologique, désherbé mécaniquement. Le système biologique de la confusion sexuelle est installé pour combattre contre les vers de grappe.

Vendange : mécanique

Mise en bouteille : 07.04.2025

Taux d'alcool : 13.5 %

Nombre de bouteilles produits : 4298 @ 75cl et 99 @150cl

Palmarès : *Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2025*