



CHATEAU TOULOUZE

. DEPUIS 1798 .

ROSE TOULOUZE

APPELLATION BORDEAUX ROSÉ

*Un vin rosé de Cabernet Franc
qui conjugue fraîcheur,
fruité
et minéralité.*



PRESENTATION DU DOMAINE

Localité : sur la Rive Gauche de la Dordogne

Superficie : 59 Ha

Production : environ 130 000 Bouteilles /an

Terroir : Graves, sables graveleux , argiles et fer, exposition Sud

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

Histoire : Le vignoble existe depuis la fin du XVIII^{ème} siècle (1798)
et figure dans les premières éditions Féret

CONDUITE DU VIGNOBLE

Densité : 5000 pieds /ha

Entretien du sol : Travail du sol mécanique et enherbement naturel
de l'inter-rang, 1 rang sur 2

Vendanges : tri optique

Rendements : 45 à 50 HL/ha

VINIFICATION DE ROSE TOULOUZE

Monocépage : Cabernet Franc issu d'une sélection parcellaire

Cuverie inox 150 HL thermorégulée

Pressurage direct

Fermentation alcoolique de 12 à 14 jours, maintien de la
température entre 16 et 18 °C

Mis en bouteille à la propriété

Production : 12 000 bouteilles

Température contrôlée du local de stockage

DEGUSTATION

Issu du pressurage direct de Cabernet Franc, ce vin rosé séduit par
sa fraîcheur et ses arômes fruités de fraise et de framboise.

D'une belle minéralité, la bouche est souple et gouleyante. Ce vin
s'apprécie lors d'un apéritif entre amis. Il accompagne fruits de mer
ou pâtes à chaque saison.

A déguster de préférence dans l'année.

Température de service : 8 à 10 °C

CHATEAU TOULOUZE
40 route de Toulouse 33870 Vayres
FRANCE

contact@chateau-toulouse.fr

www.chateau-toulouse.fr