

Le Rosé de Dallau

Bordeaux Rosé



Encépagement : 80% Cabernet, 20% Merlot

Age Moyen : 20 ans

Sol : Argilo Argilo-graveleux

Localisation : commune de Saint Denis de Pile

Vinification : Saignée puis fermentation à basse température

Dégustation : A la robe rose pâle, le Rosé de Dallau est marqué par des arômes de fruits frais (groseille, poire)

Suggestions culinaires : Il s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'autour d'un barbecue. Il accompagne à merveille les viandes blanches, poissons grillés, crustacés ainsi que la cuisine épicée.