

LA ROSE PAUILLAC PAUILLAC

AOC PAUILLAC



CODE : 11873667



LA ROSE PAUILLAC PAUILLAC

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

La Rose Pauillac est la signature réputée de la production des petits vigneronns Pauillacais. Au fil des héritages et des convoitises qu'elle suscite, La Rose Pauillac est devenue l'équivalent des plus beaux domaines. Sur sa soixantaine d'hectares, environ 3 500 hl de vin sont vinifiés chaque année. La qualité régulière et la passion du travail bien fait contribuent à sa renommée. C'est la marque emblématique de Pauillac créée en 1933. La Rose est issue d'une sélection parcellaire méticuleuse. La plupart de ces parcelles, de petite taille, sont travaillées minutieusement.

LA PRODUCTION DU VIN

- Sélection rigoureuse des parcelles vendangées à parfaite maturité
- Élevage de 12 à 14 mois dans des barriques de chêne français soigneusement choisies, le tiers de celles-ci étant renouvelé chaque année
- Mise en bouteille à la propriété

LES CÉPAGES

- Cabernet-sauvignon 60%
- Merlot 30%
- Cabernet franc et petit verdot 10%

LA DÉGUSTATION

- Vin expressif marqué par un bouquet éclatant de fruits rouges
- Décantage une à deux heures avant le service
- Dépôt naturel, le vin n'étant pas traité

USAGE

Ce vin est idéal avec les viandes telles que l'agneau, le canard et le bœuf et également avec les fromages tels que le cheddar, le comté, le gruyère bien affiné et le camembert. Il se sert entre 17 et 18 °C.

RÉCOMPENSE

- Citation au Guide Hachette des Vins 2015 — Millésime 2011
- Mention au Guide Hachette des Vins 2012 — Millésime 2009
- 3 ½ étoiles Vins et Vignobles juin 2014 — Millésime 2010



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com