

CHÂTEAU DES ARRAS



FICHE TECHNIQUE

région : Bordeaux

appellation : vin de France

cuvée : le rosé des Arras

couleur : rose

contenance : 750 ML

Ce vin aérien et fruité fait partie de notre gamme depuis plus de 30 ans. Élaboré chaque année avec nos Cabernets, nous le souhaitons sec, rond et rafraîchissant pour accompagner vos plats d'été.



TERROIR

sol : argilo-calcaire

situation : plateau dominant la Dordogne

densité de plantation : 5 500 pieds/hectares

âge moyen des vignes : 50 ans

variétés : Cabernet franc, Merlot (en fonction des années)



DONNÉES TECHNIQUES

vendange : mécanique

élevage : en cuve inox



DÉGUSTATION

robe : rose clair

nez : fruité et frais avec des notes de pamplemousse

bouche : gourmande et acidulée, très rafraîchissant



SUGGESTION DE DÉGUSTATION

service : 8-10°C

accords mets-vins : plats d'été, salade niçoise, grillades

à boire : dans l'année pour conserver la fraîcheur



VEGAN

WWW.CHATEAUDESARRAS.FR

+33 (0)5 57 43 00 35 – contact@chateaudesarras.fr – 1, les Arrats, 33240 Saint-Gervais – France

