



Château du Bois de la Garde

Rosé

APPELLATION

Côtes-du-Rhône

SUPERFICIE

69 ha d'un seul tenant

EXPOSITION

Sud-Ouest

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

60 ans

PRODUCTION

50 000 bouteilles environ

TERROIR

Similaire à celui du vignoble voisin de Châteauneuf-du-Pape, il est constitué de galets roulés, emmagasinant la chaleur le jour et la restituant aux ceps de vigne la nuit.

Argile rouge en sous-sol.

ENCÉPAGEMENT

• 50 % Grenache • 20 % Syrah • 10 % Carignan • 20 % Cinsault

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Une moitié de l'assemblage obtenu par pressurage des raisins dès leur arrivée en cave, notamment pour les grenaches ; l'autre moitié est obtenue par « saignée » sur cuve, après 24 h de macération.

CARACTÈRE

Robe soutenue. Un nez dominé par les fruits rouges, plus particulièrement la framboise. Une bouche riche et équilibrée et beaucoup de fraîcheur.

ACCOMPAGNEMENT

À boire jeune et frais, il accompagnera très bien les apéritifs et vos repas d'été.



Contact Bureau

Vignobles
Mousset-Barrot
Propriétaires & Récoltants

1 avenue du Baron Leroy
84230 Châteauneuf-du-Pape (France)
Tél. 33 (0) 490 83 51 73
chateaux@vmb.fr | www.vmb.fr