



VIGNOBLES
Guillaume Guérin

Château Moulin de Rioucreux

AOC BORDEAUX ROSÉ 2017



DE LA VIGNE AU CHAI

Notre Bordeaux rosé est issu de saignées de cuves de Malbec et de Merlot. Fermentation à 17°. Après un cours élevage sur lies fines comme pour les blancs, il a été mis en bouteille à la mi-janvier 2017.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime présente un nez sur le fruit rouge, des notes de bonbon. En bouche une légère vivacité accompagne toujours le fruité. Il pourra être servi en apéritif, avec des viandes blanches ou durant n'importe quel moment de convivialité entre amis.

REVUE DE PRESSE

« Merlot et Malbec font jeu égal dans ce rosé pâle, finement bouqueté autour des fruits des bois, de la cerise et du menthol, souple, d'un bon volume et assez nerveux en bouche, un brin plus tannique en finale. »

Guide Hachette des Vins 2017

« Un rosé original né de jeunes ceps de Malbec (dix ans). La robe est d'un rose-orangé légèrement tuilé, le nez intense et très fruité (agrumes, fruits rouges). À l'unisson, la bouche évolue dans le registre de la souplesse et de la fraîcheur. Simple et tonique. »

Guide Hachette des Vins 2016

contact@vignobles-guerin.com | www.vignobles-guerin.com | +33 6 22 85 06 05

Moulin de Rioucreux 33920 Saint-Christoly-de-Blaye

