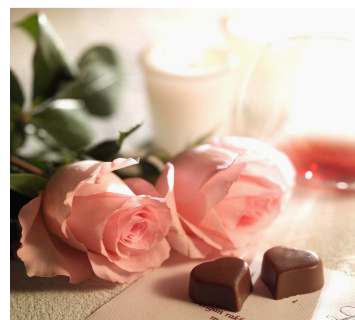


# Font Destiac

## Bordeaux - Rosé



### **Terroir**

Argilo calcaire.

### **Vinification**

Pour conserver et extraire l'intégralité du potentiel aromatique fruité, il est effectué une macération de quelques heures directement en pressoir pneumatique. Une fermentation à basse température permettra d'obtenir un vin frais et sur le fruit. Conservation sur lies fines jusqu'à fin décembre.

### **Cépage**

Merlot - Cabernet Franc -  
Cabernet Sauvignon

### **Elevage :**

Sur lies fines

### **Dégustation**

En pleine jeunesse, sa robe est rose vif.

Le nez discret et élégant révèle des arômes de fruits rouges : cerise, framboise.

La structure de la bouche est toute en finesse et légèreté et évolue sur une chair veloutée. Présence aromatique complexe où l'on retrouve les fruits rouges perçus au nez avec une finale fraîche et pimpante sur le cassis.

### **Accord met / vin**

Tout au long de l'année, pour un apéritif frais, élégant et coloré.

Vif et plaisant il accompagnera également un carpaccio de saumon ou des côtelettes d'agneau grillées.

### **Petite histoire**

Les Bordeaux rosés sont de plus en plus appréciés par les consommateurs.

Légers et gais se sont pourtant des vins qui nécessitent un savoir faire indéniable et des moyens technologiques importants. Leur couleur brillante et éclatante est d'ailleurs extrêmement difficile à stabiliser.

Mais laissons nous bercer par leur douce musique. Un air de jazz, une soirée d'été ou le rire de ses amis.....Font Destiac est le compagnon idéal de tous ces moments privilégiés!