



PINK PEAK

AOC BORDEAUX ROSÉ

PRÉSENTATION

Ce rosé est vinifié dans des conditions de production où la perfection est le maître mot ! De la passion, des fruits parfaits, des vendanges très tôt le matin ou presque la nuit.

Nous réalisons des vinifications où la "fraîcheur" est travaillée en respectant les fruits pour que le palais soit envoûté par la complexité aromatique du vin.

Enfin, pour que ce moment soit unique, nous veillons à ce que la nature offre à Pink Peak ce qu'elle a de mieux, dans un terroir où l'expression et la personnalité en font une « montagne », parmi les plus hautes, mais modestes, terres du Bordelais !

Le « Mont Rose » est avant tout un rosé de plaisir, de fraîcheur, d'équilibre, de convivialité et donc de bons moments.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Sols : constitués de calcaire maritime à fossiles et de sols rocheux entrecoupés d'argile extrêmement riche en minéral de fer et argile rouge.

Cépages : 100 % Merlot noir

Âge des vignes : 25 ans

Densité : de 5 600 à 7 000 pieds / hectare

Vinification :

- Vendanges après tri sélectif à la vigne
- Égrappage total
- Tri post-égrappage manuel et mécanique
- Macération à froid durant 24 heures
- Issue de saignée et de pressurage direct
- Élevage sur lies durant 4 à 6 mois

