



CHÂTEAU
GANTONNET

SIMPLEMENT BORDEAUX



Château Gantonnnet 2022

Bordeaux Rosé

60% malbec, 40% merlot



MILLÉSIME 2022 : Le débourrement a eu lieu mi-avril pour une oraison mi-mai avec 10 à 15 jours d'avance par rapport à 2021. La chaleur et la sécheresse de l'année ont favorisé la production de jolies et petites baies, particulièrement saines, avec un bel équilibre entre acidité et fraîcheur. Au mois de juin nous avons eu une pluviométrie correcte et les mois de juillet et août ont été caniculaires. Nous avons débuté les vendanges le 24 août.

TERROIR : Plateau argilo lourd et sous-sol calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Pressurage direct pour favoriser une couleur très pâle. Les jus sont maintenus au froid pendant 2 jours avant le débourbage. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox à des températures basses pour conserver les arômes. L'élevage s'effectue en cuve sur lies fines pendant 4 mois jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Avec une jolie robe pétale de rose, il nous délivre un bouquet généreux qui associe le bonbon anglais, la fraise et une touche d'agrumes. Vraie douceur acidulée, la bouche est fraîche et croquante.
(Dégusté le 23/01/2023).

ACCORD METS & VIN : Salades d'été, poissons grillés, pizzas et bien sûr en apéritif.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

