



# CHÂTEAU GANTONNET

## SIMPLEMENT BORDEAUX



### Château Gantonnet 2023 Bordeaux Rosé

60% malbec, 40% merlot



**MILLÉSIME 2023** : Le millésime 2023 a défié les conditions climatiques instables, avec un début de saison marqué par des pluies orageuses et une forte pression du mildiou. Ces défis ont exigé une vigilance et des efforts accrus, mais notre vignoble a montré une résilience remarquable. Le débournement en mi-avril et la floraison en fin mai ont ouvert la voie à une véraison fin juillet, peu affectée par le mildiou. Les vendanges ont débuté le 30 août pour les blancs et le 12 septembre pour les rouges, grâce à une fin d'été caniculaire qui a favorisé une maturité optimale. Le millésime 2023 promet des vins de qualité, reflet de notre engagement et de notre passion pour notre vignoble.

**TERROIR** : Le terroir du domaine, avec son plateau argileux et son sous-sol calcaire, confère à nos vins leur singularité. L'argile retient l'humidité, et le calcaire assure un drainage optimal, offrant des vins équilibrés et frais.

**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** : Assemblage de Merlot et de Malbec, notre rosé met en lumière une robe pâle, pétale de rose. Il vous séduira par ses notes de petits fruits rouges acidulés, de bonbon arlequin et par ses connotations subtiles de fleurs d'acacia, l'ensemble ponctué d'une touche plus minérale. Petite friandise, sa bouche gourmande et équilibrée est à la fois veloutée et dynamique sur sa finale (dégusté le 30/01/2024).

**ACCORD METS & VIN** : Le rosé du Château Gantonnet, éclatant et raffiné, est l'allié idéal des salades estivales et des poissons grillés. Il est également incontournable pour ouvrir l'appétit en apéritif, célébrant la diversité et la vivacité des saveurs.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,5°

