



# Château RENARD

## Rosé Rusé



**PRODUCTEUR** : CHASSAGNOUX Père et Fille

**APPELLATION** : BORDEAUX Rosé

**COMMUNE** : La Rivière (33 Gironde)

**SOL** : argilo-sableux

**CULTURE** : Travail de sol mécanique, pas d'herbicide depuis 1998

**ENCEPAGEMENT** : 50% Cabernet-Franc et 50% Merlot

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 30 Ans

**VINIFICATION** : Vendanges manuelles  
Rosé de pressurage direct  
Pressurage pneumatique  
Cuves en inox thermo régulées  
Fermentation à 17°C

**PRODUCTION** : 4500 Bouteilles

**DATE DES VENDANGES** : 12 septembre 2019

**DÉGUSTATION** : Nez intense et délicat, bouche vive toute en douceur et fraîcheur. Rosé festif: un plaisir à toute épreuve pour vos gambas et langoustines grillées, charcuteries, et bien sûr... l'apéritif !

**HVE Niveau 3 depuis le millésime 2018**  
**En conversion biologique**