

ROUGE - AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Qualités organoleptiques

FRUITÉ VANILLÉ
ÉQUILIBRÉ

Cépages

75% Merlot
20% Cabernet Franc
5% Malbec

Palettes aromatiques



Promesse du vin

D'une couleur rubis intense avec des reflets pourpres, ce vin séduit dès le premier regard.

Au nez, il libère un gout vanillé, caramel, fruits noirs, menant à une finale étonnante.

En bouche, il est rond, bien équilibré et d'une bonne longueur

Sa structure tannique remarquable est bien équilibrée.

Viti-Céno

Les vignes de cépages rouges sont plantées sur des sols argilo-calcaires.

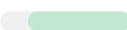
Bio protection dès la vendange avec inertage carbonique et vendange mécanique,

Macération à froid. Fermentation alcoolique avec indigène, extractions douces et infusions, suivie d'une fermentation Malolactique spontanée.

Elevage 18 mois en cuve ciment brute, façon traditionnelle avec sulfitage minimal.

Production 5000 Bouteilles /an.

Détails œnologiques

Sec  Moelleux

Tannique  Souple

Léger  Puissant

Doux  Acide

Garde : 5 - 6 ans Alcool : 14,5% vol Service : 16 - 18°C

SO2 total:
42 mg/l



Millésime : 2022



www.pinetlaroquette.fr



contact@pinetlaroquette.fr



Château Pinet La Roquette
Vignobles Rodriguez & Co

4 lieu dit Pinet | 33390 Berson



[@chateau_pinet_la_roquette](https://www.instagram.com/chateau_pinet_la_roquette)

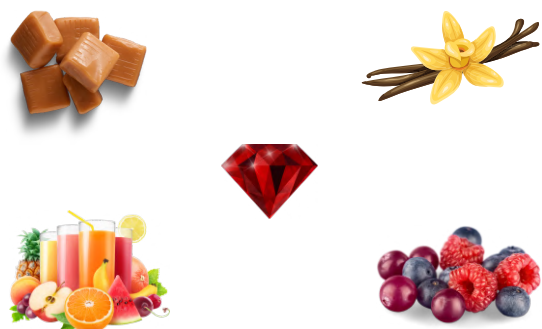
Organoleptic qualities

FRUITY VANILLA
BALANCED

Vintage composition

75% Merlot
20% Cabernet Franc
5% Malbec

Aromatic palettes



Promise of wine

With an intense ruby color with purple highlights, this wine seduces from the first glance.

With a clean nose, it releases a vanilla, caramel, black fruit taste, leading to an astonishing finish.

On the palate, it is round, well-balanced and of a good length

Its remarkable tannic structure is well-balanced.

Viti-oeno details

The red grape vines are planted on clay-limestone soils.

Organic protection from the harvest with carbonic inerting and mechanical harvesting,

Cold maceration. Alcoholic fermentation with indigenous, gentle extractions and infusions, followed by spontaneous Malolactic fermentation.

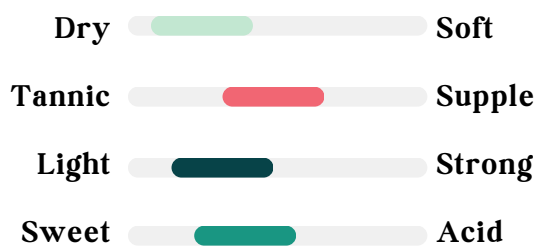
Aged 18 months in raw cement vats, traditional way with minimal sulfiting.

Production 5000 Bottles / year.



Millésime : 2022

Oenological details



Storage: 5 - 6 years Alcohol : 14,5% vol Service : 16 - 18°C

SO2 total:
42 mg/l



www.pinetlaroquette.fr



contact@pinetlaroquette.fr



Château Pinet La Roquette
Vignobles Rodriguez & Co

4 lieu dit Pinet | 33390 Berson



[@chateau_pinet_la_roquette](https://www.instagram.com/chateau_pinet_la_roquette)