

## CÔTES DU MARMANDAIS

APPELLATION : Côtes du Marmandais

CUVÉE : In Rosa

COULEUR : Rosé

MILLÉSIME : 2019

SURFACE : 3 ha

RENDEMENT : 50 hl/ha

CÉPAGES : Merlot 20% - Abouriou 40% - Cabernet Franc 20% -  
Malbec 10% - Cabernet Sauvignon 10%

ÂGE DES VIGNES : 30 ans

TERROIR : Boulbènes

**VENDANGES** : Mécaniques avec éraflage et tri à la parcelle.

**VINIFICATION** : Presurage direct, éraflage total, débouillage 5°, fermentation 15 jours à 16°,  
pas de macération malolactique, collage.

**ÉLEVAGE** : 100 % cuve

**MISE EN BOUTEILLE** : Au domaine

### DÉGUSTATION

**Robe :**

Rosée, légèrement orangée.

**Arômes :**

Bonbon anglais, agrumes

### EN BOUCHE

Très rond, fraîcheur et longueur.

### À BOIRE

À boire.

**ACCOMPAGNE** : Les charcuteries, volailles, viandes blanches, grillades d'agneaux parfumées au herbes de Provence,  
soupes de poissons, poissons frits, pâtes, pizzas et tous les plats asiatiques.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10-12°C

**CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT** : 1 à 2 ans

