



# Le Rosé de Dallau

## Bordeaux Rosé



**Encépagement** : 80% Cabernet, 20% Merlot

**Age Moyen** : 20 ans

**Sol** : Argilo-graveleux

**Localisation** : commune de Saint Denis de Pile

**Vinification** : Saignée puis fermentation à basse température

**Dégustation** : A la robe rose pâle, le Rosé de Dallau est marqué par des arômes de fruits frais (groseille, poire).

**Suggestions culinaires** : Il s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'autour d'un barbecue. Il accompagne à merveille les viandes blanches, poissons grillés, crustacés, ainsi que la cuisine épicée.