

# Marquet Rosé 2019

## Bordeaux Rosé

### Surface

Cuvée issue de 0,30 hectares.

### Géologie

Braud et Saint Louis est situé à 15 Km au nord de Blaye. Les parcelles de vigne sont localisées sur un petit coteau argilo-calcaire exposé au sud.

### Cépages

100% Merlot.

### Production

3000 Bouteilles.

### Vinification

Obtenu après pressurage pneumatique à faible pression de la vendange rouge, suivi d'un débourage à basse température, le moûtensemencé avec des levures sélectionnées va fermenter entre 16 et 18°C pour préserver l'intégralité de ses arômes. Un soin tout particulier est apporté afin de conserver la belle teinte vive rose naturelle du rosé.

### Elevage

Au bout de quelques mois en cuves inox, la qualité du rosé est à son apogée.

## Notes de dégustation

---

*Belle teinte vive, rose pale.*

*Nez fruit rouge acidulé.*

*En bouche, la fraîcheur et la vivacité donnent un côté croquant à ce 2019.*

## Millésime

---

Le millésime 2019 est caractérisé par un printemps pluvieux et frais puis par un été chaud et orageux.

Hormis le mois d'août, l'été a été correctement pourvu en eau grâce à la multiplication des orages. Les températures ont été extrêmement chaudes tout le long de l'été voir caniculaires.

Ces conditions climatiques peu humides ont facilité la récolte et favorisé un bon état sanitaire du raisin.

## Contact du producteur

---

SCEA Vignoble de Marquet  
Lionel et Sophie MAUVILLAIN  
N°20 Marquet  
33820 BRAUD ET SAINT LOUIS

Mobile Lionel : 06 20 24 92 94  
Mobile Sophie : 06 21 24 12 83

**Visites :** Nos vignes sont situées à proximité du chai. Nous contacter pour une visite.