



TIFFANY ROSE

VIN DE PAYS DE L'ATLANTIQUE



C'est dans une réelle volonté de produire un vin atypique que le rosé à été pensé. Un élevage barrique de deux à quatre mois est réalisé sur le tiffany rosé permettant ainsi une plus grande conservation du produit tout en lui conférant une originalité certaine.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Surface: 0,8Ha

Sol :

Assemblage : Rosé de saignée sur merlot

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille simple guyot, effeuillage

VINIFICATION

Vendanges : Mécanique

Saignée : Réalisée sur merlot

Fermentation : Fermentation en cuve fibre

Élevage : 2 à 4 mois

DÉGUSTATION

Robe : Groseille

Nez : Bonbon anglais, agrumes, notes de toastés

Bouche : Vin gourmand, sirupeux, notes de vanille et mokka

Garde : 2 ans



Vignobles
VEDELAGO

DEPUIS 1960