



Château de Bonhoste

Bordeaux Rosé



Zona:	Saint Jean de Blaignac – Bordeaux – Sud/Est
Vitigno:	50% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Meccanica per diraspatura
Vinificazione:	Acciaio
Metodo di lavorazione:	“Saignée” di uve rosse
Fermentazione:	a temperatura controllata
Zona di produzione:	Est
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	83 mg/L



Assemblaggio tipico bordolese, in cui il Merlot porta rotondità e corpo, il Cabernet Sauvignon la ricchezza in tannini ed il Cabernet Franc morbidezza e finezza.

Vino frutto di agricoltura ragionata, prodotto da azienda certificata “HVE Haut Valeur Environnementale – Alto Valore Ambientale” appartenente all’associazione *Vignerons Indépendants*, ha un bel color ribes pallido, limpido e brillante. Al naso è fruttato e floreale con un fresco tocco vegetale, richiama il ribes rosso, il ribes nero, il garofano e l’erba appena tagliata. Leggermente “perlant” da principio, al palato si rivela fresco, morbido e tenero al contempo, con un buon equilibrio ed una piacevole vivacità che persiste a lungo su sapori di caramella acidula ai frutti rossi ... du Bordeaux mais Rosé!



Abbinamenti

Si accompagna con antipasti a base di pesce, verdure o carni bianche, perfetto con salumi e grigliate.



- Guida Hubert 2008: 5° classificato su 205 vini
- Guida Hubert 2009: **5 stelle**
- Guida Bettane & Desseauve 2009: 15/20
- Oscar des vins de Bordeaux 2011
- Guida Bettane & Desseauve 2011: 14,5/20
- Concours de Bordeaux 2011: **Medaglia d’Oro**
- Guida Bettane & Desseauve 2012: 13,5/20
- Guida Hubert 2012: 1 citazione
- Guida Dussert-Gerber 2013: 1 citazione
- Guida Millésimes 2013: 1 citazione
- Guida Hubert 2014: 1 citazione
- Guida Bettane & Desseauve 2014: 14/20
- Concours Vignerons Indépendants 2016: Argento
- Concours de Bordeaux 2018: Bronzo
- Guida Hachette 2018: 1 stella

